

# PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

## ANEXO 1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA LIVRE ADULTO

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item 021 Composição de Preços - Paciente Adulto

A1 - Matéria Prima Alimentar Dieta Livre do Projeto Básico.

### Abóbora ao Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	150	g	150	g		0.000
Molho Vinagrete - padrão	und	1	x	1	und	1	und		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Aipim com Carne seca

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Carne seca tipo exportação	kg	1	x	120	g	120	g		0.000
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Aipim com Carne do Sol

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Coxão mole	kg	1	x	150	g	150	g		0.000
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Arroz/ Almoço

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g		0.000
Arroz parbolizado tipo I	kg	1	x	60	g	60	g		0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Oleo	lt	1	x	1	ml	1	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Arroz Doce

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g		0.000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

**Banana Real**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	8	g	8	g		0.000
Banana Prata	kg	1	x	75	g	75	g		0.000
Canela em pó	kg	1	x	0.5	g	0.5	g		0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	40	ml	40	ml		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Ovo branco	Kg	1	x	8	g	8	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Batata Corada**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	125	g	125	g		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Batata Soutée**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	125	g	125	g		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Biscoitos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado	kg	1	x mês	40	g	40	g		0.000
Biscoito de leite	kg	1	x mês	50	g	50	g		0.000
Biscoito maisena	kg	1	x mês	40	g	40	g		0.000
Biscoito maria	kg	1	x mês	40	g	40	g		0.000
Biscoito salgado tipo aperitivo tradicion	kg	1	x mês	40	g	40	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Bolo de Ameixa**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g		0.000

Subtotal por porção	0.00
---------------------	------

CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

**Bolo de Cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g		0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Bolo de Maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml		0.000
Maracujá	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Bolo de Ovos**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Broa de maisena**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Café com Leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	150	ml	150	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

## CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

**Canja**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und		0.000
Peito de frango	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Casadinho**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Goiabada	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Chuchu ao Molho Branco**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Chuchu	kg	1	x	90	g	90	g		0.000
Molho branco padrão	und	1	x	1	und	1	und		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Cuscuz nordestino**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
Massa para cuscuz	kg	1	x	45	g	45	g		0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und		0.000
Ovo branco	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Peito de frango	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
Tomate	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Farofa**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
farinha de mandioca	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000

Subtotal por porção	0.00
---------------------	------

### Feijão com caldo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g		0.000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

#### Feijão Tropeiro

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
farinha de mandioca	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	60	g	60	g		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Legumes Gratinados

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30	ml		0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Leite com Farinha Láctea

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Farinha Láctea	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Leite com Neston

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml		0.000
Neston	kg	1	x	20	g	20	g		0.000

Subtotal por porção	0.00
---------------------	------

### Massa /Almoço/Jantar

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Macarrão espaguete	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

#### Mingau de Aveia

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Mingau de Cremogema

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Cremogema	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Mingau de Maisena

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml		0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Mingau de Massa Puba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml		0.000
Massa puba	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Molho Branco

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g		0.000

creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	30	ml	30	ml		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
queijo tipo parmesao ralado	kg	1	x	2	g	2	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Molho de laranja

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Laranja pêra	un	1	x	70	g	70	g		0.000
Maisena	un	1	x	3	g	3	g		0.000
Margarina vegetal	un	1	x	3	g	3	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

## CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

### Molho de tomate

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g		0.000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
tomate	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Molho Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml		0.000
cebola	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
tomate	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Molho Vinha D'alho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.000
cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g		0.000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Mungunzá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------

Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000
Cravo da india	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000
Milho para mungunzá	kg	1	x	40	g	40	g	0.000
Subtotal por porção								0.00

### Pastel de Forno de Frango

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Farinha de trigo	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.000
Leite de vaca tipo A	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Molho de tomate - padrão	un	1	x	1	und	1	und		0.000
Margarina	kg	1	x	12	g	12	g		0.000
Ovo branco	kg	1	x	8	g	8	g		0.000
Peito de frango	kg	1	x	60	g	60	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

## CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

### Pastel de Forno de Queijo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Farinha de trigo	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	40	ml	40	g		0.000
Margarina	kg	1	x	12	g	12	g		0.000
Ovo branco	kg	1	x	8	g	8	g		0.000
Queijo mussarela	kg	1	x	30	un.	30	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Purê de batatas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	125	g	125	g		0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	35	ml	35	ml		0.000
manteiga	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Purê Misto

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
Batata inglesa	kg	1	x	75	g	75	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	25	ml	25	ml		0.000
Manteiga	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### Quiabo refogado

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
alho	kg	1	x	1	g	1	g		0.000
cebola	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
quiabo	kg	1	x	55	g	55	g		0.000
tomate	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Salada de Frutas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Banana Prata	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Laranja Pêra	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Maça	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Mamão Havai	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Mel	Lt	1	x	5	ml	5	ml		0.000
Melancia	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Melão	kg	1	x	35	g	35	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

#### Seleta de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
cenoura	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
chuchu	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
vagem	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Sopa de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und		0.000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Sopa de feijão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g		0.000

Feijão mulatinho/carioquinha tip	kg	1	x	20	g	20	g	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000
Subtotal por porção								0.00

#### Souflé de batatas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g		0.000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g		0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Souflé de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
cenoura	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
chuchu	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g		0.000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml		0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g		0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

#### Suco de abacaxi

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
abacaxi	kg	1	x	150	g	150	g		0.000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de acerola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Subtotal mensal									0.00

#### Suco de cajú

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
cajú	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de jenipapo**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g		0.000
jenipapo	kg	1 x	80 g	80 g		0.000
Subtotal por porção						0.000

**Suco de goiaba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g		0.000
goiaba vermelha	kg	1 x	50 g	50 g		0.200
Subtotal por porção						0.20

**Suco de graviola**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g		0.000
graviola	kg	1 x	50 g	50 g		0.000
Subtotal por porção						0.00

**Suco de laranja pêra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g		0.000
laranja pera	kg	1 x	400 g	400 g		0.000
Subtotal por porção						0.00

**Suco de manga**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g		0.000
manga espada	kg	1 x	70 g	70 g		0.000
Subtotal por porção						0.00

## CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

**Suco de mangaba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g		0.000
mangaba	kg	1 x	50 g	50 g		0.000
Subtotal por porção						0.00

**Suco de maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g		0.000
maracujá	kg	1 x	30 g	30 g		0.300
Subtotal por porção						0.30

**Suco de acerola com beterraba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--------------------	---------------------------	-------------------	------------------

açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
acerola	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
beterraba	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de acerola com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
acerola	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
melão	kg	1	x	50	g	50	g		0.170
Subtotal por porção									0.17

#### Suco de beterraba com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
beterraba	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
cenoura	kg	1	x	40	g	40	g		0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Suco de jenipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
jenipapo	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
maracujá	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de laranja com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
beterraba	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

#### Suco de laranja com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
cenoura	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de laranja com mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000

laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g		0.000
mamão	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de laranja com mamão e couve

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
couve-folha	kg	1	x	5	g	5	g		0.000
laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g		0.000
mamão	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de laranja com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g		0.000
melão	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de maracujá com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
cenoura	kg	1	x	20	g	20	g		0.000
maracujá	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de melancia com limão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
limão	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
melancia	kg	1	x	200	g	200	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

### CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

#### Suco de acerola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1	x	25	g	25	g		0.000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de goiaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de graviola com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
graviola	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de laranja com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
laranja pera	kg	1	x	300	g	300	g		0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	150	g	150	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de mangaba com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	g	180	g		0.000
mangaba	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
Subtotal por porção									0.000

**Suco de maracujá com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	g	180	g		0.000
maracujá	kg	1	x	30	g	30	g		0.000
Subtotal por porção									0.00

## CONT. PARTE I – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE ADULTO

**Vitamina de abacate**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacate	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Vitamina de banana**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.000
Banana prata	kg	1	x	50	g	50	g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml		0.000
Subtotal por porção									0.00

**Vitamina de mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------

Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000
Mamão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000
Subtotal por porção								0.00

**Vitamina de banana c/ mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	
Subtotal por porção								0.00	



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM PARA DIETA LIVRE ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	180 g	720 g		0.000
Aipim	kg	6 x mês	250 g	1500 g		0.000
Arroz doce - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0.000
Banana da terra	kg	5 x mês	180 g	900 g		0.000
Banana prata	kg	4 x mês	150 g	600 g		0.000
Bolo de ameixa - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0.000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0.000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0.000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0.000
Café c/ leite - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und		0.000
Inhame	kg	5 x mês	250 g	1250 g		0.000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 g	600 g		0.000
Leite de vaca tipo A	lt	6 x mês	100 ml	600 ml		0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g		0.000
Mamão havaí	kg	5 x mês	200 g	1000 g		0.000
Manteiga	kg	30 x mês	5 g	150 g		0.000
Massa para cuscuz	kg	6 x mês	50 g	300 g		0.000
Melão	kg	5 x mês	220 g	1100 g		0.000
Mingau de aveia - padrão	und	2 x mês	1 und	1 und		0.000
Mingau de cremogema - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0.000
Mingau de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0.000
Ovo branco	kg	11 x mês	50 g	550 g		0.000
Pães diversos	Kg	30 x mês	50 g	1500 g		0.000
Queijo tipo mussarela	kg	11 x mês	30 g	330 g		0.000
Tangerina	kg	4 x mês	120 g	480 g		0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO PARA DIETA LIVRE ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana prata	kg	4	x mês	150	g	600	g		0.000
Melancia	kg	4	x mês	300	g	1200	g		0.000
Suco de Abacaxi - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de acerola - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de Acerola c/Beterraba-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de Acerola c/Melão-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de goiaba - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de graviola - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de jenipapo c/Maracujá-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de laranja - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und		0.000
Suco de laranja c/ beterraba - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de laranja c/cenoura-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de laranja c/mamão e couve-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de laranja c/mamão-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de manga padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de maracujá - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und		0.000
Suco de maracujá c/cenoura-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Suco de melancia c/ limão - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und		0.000
Tangerina	Kg	4	x mês	120	g	480	g		0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

I

# MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

## ANEXO 1- MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO PARA DIETA LIVRE ADULTO

### Arroz - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

### Carne - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acém	kg	1 x mês	230 g	230 g		0.000
Alcatra	kg	4 x mês	200 g	800 g		0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	5 x mês	350 g	1750 g		0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	250 g	500 g		0.000
Fígado bovino	kg	4 x mês	200 g	800 g		0.000
File de peixe (pescada)	kg	2 x mês	180 g	360 g		0.000
Lagarto, lombo paulista	kg	4 x mês	250 g	1000 g		0.000
Peito de frango	kg	6 x mês	300 g	1800 g		0.000
Peixe em posta (pescada branca, dourado, arabaiana)	kg	2 x mês	250 g	500 g		0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

### Feijão padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

### Guarnição - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora ao vinagrete - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata corada - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata soute - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Chuchu ao molho branco	un	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Legumes gratinados - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê de batata - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê misto	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Quiabo refogado - padrão	un	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Seleta de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de batata - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

## CONT. PARTE I – ALMOÇO DE DIETA LIVRE ADULTO

**Molhos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de laranja - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Molho de Tomate - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0.00	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Salada de legumes e hortaliças - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acelga	Kg	8 x mês	15 g	120 g		0.000
Alface	kg	8 x mês	15 g	120 g		0.000
Abóbora	kg	5 x mês	40 g	200 g		0.000
Azeite de oliva	LT	30 x mês	3 ml	90 ml		0.000
Batata Inglesa	kg	4 x mês	40 g	160 g		0.000
Beterraba p/ salada cozida	kg	4 x mês	40 g	160 g		0.000
Beterraba p/ salada crua	kg	6 x mês	20 g	120 g		0.000
Brócolis	Kg	2 x mês	40 g	80 g		0.000
Cebola	kg	4 x mês	15 g	60 g		0.000
Cenoura p/ salada cozida	kg	5 x mês	40 g	200 g		0.000
Cenoura p/ salada crua	kg	8 x mês	20 g	160 g		0.000
Chuchu	kg	5 x mês	40 g	200 g		0.000
Couve-Flor	Kg	2 x mês	40 g	80 g		0.000
Couve Folha	kg	4 x mês	40 g	160 g		0.000
Pepino	kg	5 x mês	15 g	75 g		0.000
Pimentão	kg	4 x mês	15 g	60 g		0.000
Repolho branco	kg	4 x mês	40 g	160 g		0.000
Tomate	kg	9 x mês	50 g	450 g		0.000
Vagem	kg	3 x mês	40 g	120 g		0.000
Vinagre de álcool	LT	30 x mês	5 ml	150 ml		0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Sobremesa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	3 x mês	160 g	480 g		0.000
Banana prata	kg	3 x mês	150 g	450 g		0.000
laranja pêra	kg	4 x mês	150 g	600 g		0.000
Maçã	kg	3 x mês	120 g	360 g		0.000
Mamão havaí	kg	4 x mês	200 g	800 g		0.000
Manga	kg	1 x mês	250 g	250 g		0.000
Melancia	kg	4 x mês	250 g	1000 g		0.000
Melão	kg	4 x mês	200 g	800 g		0.000
Tangerina	kg	4 x mês	120 g	480 g		0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

## CONT. PARTE I – ALMOÇO DE DIETA LIVRE ADULTO

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço / Jantar - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1 g	45 g		0.000
Beterraba	kg	2 x mês	10 g	20 g		0.000
Cebola	kg	60 x mês	10 g	600 g		0.000
Cebolinha	kg	70 x mês	1 g	70 g		0.000
Cenoura	kg	6 x mês	10 g	60 g		0.000
Coentro	kg	15 x mês	1 g	15 g		0.000
Ervilha em conserva	kg	4 x mês	5 g	20 g		0.000
Extrato de tomate	kg	4 x mês	5 g	20 g		0.000
Folha de louro	kg	30 x mês	0.5 g	15 g		0.000
Limão	kg	20 x mês	20 g	400 g		0.000
Margarina vegetal	kg	25 x mês	10 g	250 g		0.000
Milho verde em conserva	kg	4 x mês	5 g	20 g		0.000
Molho inglês	lt	8 x mês	2 ml	16 ml		0.000
Molho Shoyo	lt	8 x mês	2 ml	16 ml		0.000
Óleo de soja	lt	70 x mês	5 ml	350 ml		0.000
Orégano	kg	8 x mês	0.5 g	4 g		0.000
Ovo branco	kg	4 x mês	6.25 g	25 g		0.000
Passas sem caroço	kg	4 x mês	5 g	20 g		0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0.5 g	22.5 g		0.000
Pimentão	kg	45 x mês	5 g	225 g		0.000
Sal refinado	kg	250 x mês	4 g	1000 g		0.000
Salsa	kg	30 x mês	1 g	30 g		0.000
Tomate	kg	110 x mês	10 g	1100 g		0.000
Vagem	kg	4 x mês	10 g	40 g		0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

# MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

## ANEXO 1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE PARA DIETA LIVRE ADULTO

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana real - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Biscoito - padrão	und	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Bolo de Ameixa -padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Broa de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Casadinho - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
logurte	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.00	0.000
Leite c/farinha lactea - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Leite c/neston - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pão de queijo	kg	4 x mês	60 g	240 g	0.00	0.000
Pastel de forno de frango - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Pastel de forno de queijo - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de abacaxi-padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de manga padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de acerola com beterraba padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco laranja com cenoura padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de laranja com mamão padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de melancia com limão padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

# MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

## ANEXO 1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR PARA DIETA LIVRE ADULTO

### Aipim com Carne Seca - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim c/ carne seca - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

### Aipim com Carne do Sol - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com Carne do Sol - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

### Arroz - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	5	x mês	1	und	5	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

### Café com leite - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite - padrão	un	30	x mês	1	und	30	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

### Carne - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	4	x mês	200	g	800	g		0.000
Coxa / sobrecoxa de frango	kg	5	x mês	250	g	1250	g		0.000
Coxão mole	kg	4	x mês	200	g	800	g		0.000
Peito de frango com osso	kg	6	x mês	200	g	1200	g		0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

### Cuscuz com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Leite de vaca tipo A	lt	0	x mês	100	ml	0	ml		0.000
Massa para cuscuz	kg	0	x mês	50	g	0	g		0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

### Cuscuz Nordestino - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cuscuz nordestino - padrão	und	3	x mês	1	und	3	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

## CONT. PARTE I – JANTAR DA DIETA LIVRE ADULTO

**Massas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Massa - padrão	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Molho - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de tomate - padrão	und	20	x mês	1	und	20	und	0.00	0.000
Molho Vinagrete	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Molho Vinha D' alho	und	19	x mês	1	und	19	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Ovo ou queijo - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Queijo mussarela	kg	4	x mês	30	g	120	g		0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Pão com manteiga**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Manteiga	kg	30	x mês	5	g	150	g		0.000
Pães diversos	kg	30	x mês	50	g	1500	g		0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Raízes/Tubérculos/Banana da Terra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana da Terra	kg	4	x mês	180	g	720	g		0.000
Aipim	Kg	2	x mês	250	g	500	g		0.000
Inhame	kg	4	x mês	250	g	1000	g		0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Sopa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Canja	und	10	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Sopa de feijão	und	10	x mês	1	und	10	und	0.00	0.000
Sopa de legumes	und	10	x mês	1	und	10	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA LIVRE ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão	kg	10 x mês	50 g	500 g	0.00	0.000
Iogurte	und	2 x mês	180 g	360 g	0.00	0.000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 kg	600 kg	0.00	0.000
Leite c/ Farinha Láctea - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Leite com Neston - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 kg	480 kg	0.00	0.000
Manteiga	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.00	0.000
Mingau de aveia - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de cremogema - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de maisena - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pães diversos	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.00	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	4 x mês	120 kg	480 kg	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

## MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

### ANEXO 2 - FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA PASTOSA ADULTO

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item "Composição de Preços - Paciente Adulto"

A1 – Matéria Prima Alimentar Dieta Branda/Pastosa do Projeto Básico.

#### Abóbora ao Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
Molho Vinagrete - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Aipim com Carne seca

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Carne seca tipo exportação	kg	1	x	120	g	120	g	0.000	0.0000
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Aipim com Carne do Sol

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Coxão mole	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Arroz/ Almoço

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
Arroz parbolizado tipo I	kg	1	x	60	g	60	g	0.000	0.0000
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Oleo	lt	1	x	1	ml	1	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Arroz Doce

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

**Biscoitos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.0000
Biscoito de leite	kg	1	x mês	50	g	50	g	0.000	0.0000
Biscoito maisena	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.0000
Biscoito maria	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.0000
Biscoito salgado tipo aperitivo tradicional	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Bolo de Ameixa**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0.0000
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g		0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g		0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g		0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml		0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g		0.0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g		0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Bolo de Cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Bolo de Maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.0000
Maracujá	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Bolo de Ovos**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.0000

Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

**Broa de maisena**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Café com Leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Canja**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Peito de frango	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Casadinho**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Goiabada	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Chuchu ao Molho Branco**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Chuchu	kg	1	x	90	g	90	g	0.000	0.0000
Molho branco padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Cuscuz nordestino**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000

Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
Massa para cuscuz	kg	1	x	45	g	45	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Peito de frango	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Tomate	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

**Feijão com caldo**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
Feijão mulatino/carioquinha tipo 1	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Legumes Gratinados**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Leite com Farinha Láctea**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	2.000	0.0200
Farinha Láctea	kg	1	x	15	g	15	g	12.000	0.1800
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	4.000	1.0000
Subtotal por porção									1.2000

**Leite com Neston**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Neston	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Massa /Almoço/Jantar**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000

Macarrão espaguete	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Mingau de Aveia

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

### Mingau de Cremogema

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	2.000	0.0300
Cremogema	kg	1	x	10	g	10	g	25.000	0.2500
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	4.000	1.0000
Subtotal por porção									1.2800

### Mingau de Maisena

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Molho de laranja

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Laranja pêra	un	1	x	70	g	70	g	0.000	0.0000
Maisena	un	1	x	3	g	3	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	un	1	x	3	g	3	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Molho de tomate

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
tomate	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Molho Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------

azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0.000	0.0000
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Molho Vinha D'alho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

## CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

### Purê de batatas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	125	g	125	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	35	ml	35	ml	0.000	0.0000
manteiga	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Purê Misto

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Batata inglesa	kg	1	x	75	g	75	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	25	ml	25	ml	0.000	0.0000
Manteiga	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Sopa de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Sopa de feijão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Feijão mulatinho/carioquinha tip	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000

Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Souflé de batatas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.0000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.0000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

## CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

### Souflé de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.0000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de abacaxi

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
abacaxi	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de acerola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de goiaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
goiaba vermelha	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

#### Suco de laranja pêra

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	400 g	400 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

#### Suco de manga

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
manga espada	kg	1 x	70 g	70 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

#### Suco de maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
maracujá	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

#### Suco de acerola com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
acerola	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.0000
beterraba	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

#### Suco de acerola com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
acerola	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.0000
melão	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

#### Suco de jenipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
jenipapo	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.0000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de laranja com beterraba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
beterraba	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de laranja com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de laranja com mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de laranja com mamão e couve**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
couve-folha	kg	1 x	5 g	5 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO****Suco de maracujá com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.0000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de melancia com limão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
limão	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.0000
melancia	kg	1 x	200 g	200 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de acerola com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Suco de goiaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Suco de laranja com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Suco de maracujá com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	g	180	g	0.000	0.0000
maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Vitamina de banana

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Banana prata	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

#### Vitamina de banana c/ mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.0000
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 2 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM DA DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	6 x mês	250 g	1500 g	0.000	0.000
Arroz doce - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Banana da terra	kg	8 x mês	180 g	1440 g	0.000	0.000
Banana prata	kg	10 x mês	150 g	1500 g	0.000	0.000
Bolo de ameixa - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Café c/ leite - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Inhame	kg	8 x mês	250 g	2000 g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	6 x mês	100 ml	600 ml	0.000	0.000
Melancia	kg	10 x mês	120 g	1200 g	0.000	0.000
Mamão havaí	kg	10 x mês	200 g	2000 g	0.000	0.000
Manteiga	kg	30 x mês	5 g	150 g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	6 x mês	50 g	300 g	0.000	0.000
Mingau de aveia - padrão	und	2 x mês	1 und	1 und	0.000	0.000
Mingau de cremogema - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.000	0.000
Mingau de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Ovo branco	kg	11 x mês	50 g	550 g	0.000	0.000
Pães diversos	Kg	30 x mês	50 g	1500 g	0.000	0.000
Queijo tipo mussarela	kg	11 x mês	30 g	330 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000





**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 2 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO DA DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO**

**Arroz - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carne - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acém	kg	1 x mês	230 g	230 g	0.000	0.000
Alcatra	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	5 x mês	350 g	1750 g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	250 g	500 g	0.000	0.000
Fígado bovino	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
File de peixe (pescada)	kg	2 x mês	180 g	360 g	0.000	0.000
Lagarto, lombo paulista	kg	4 x mês	250 g	1000 g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	6 x mês	300 g	1800 g	0.000	0.000
Peixe em posta (pescada branca, dourado, arabaiana)	kg	2 x mês	250 g	500 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Feijão padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Guarnição - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora ao vinagrete - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Chuchu ao molho branco	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Legumes gratinados - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Purê de batata - padrão	un	7 x mês	1 und	7 und	0.00	0.000
Purê misto	un	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Souflê de batata - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

CONT. PARTE II - ALMOÇO PARA DIETA PASTOSA PARA PACIENTE ADULTO

**Molhos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--------------------	---------------------------	-------------------	------------------

Molho de laranja - padrão	un	4	x mês	1	und	4	und	0.00	0.000
Molho de Tomate - padrão	un	60	x mês	1	und	60	und	0.00	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	15	x mês	1	und	15	und	0.00	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30	x mês	1	und	30	und	0.00	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

### Salada de legumes - padrao

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	6	x mês	40	g	240	g	0.000	0.000
Azeite de oliva	LT	30	x mês	3	ml	90	ml	0.000	0.000
Batata Inglesa	kg	6	x mês	40	g	240	g	0.000	0.000
Beterraba p/ salada cozida	kg	6	x mês	40	g	240	g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada cozida	kg	6	x mês	40	g	240	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	6	x mês	40	g	240	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

### Sobremesa - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana prata	kg	10	x mês	150	g	1500	g	0.000	0.000
Maçã	kg	10	x mês	120	g	1200	g	0.000	0.000
Mamão havaí	kg	10	x mês	200	g	2000	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

CONT. DE ALMOÇO PARA DIETA PASTOSA PARA PACIENTE ADULTO

### Temperos e Complementos para Preparações - Almoço / Jantar - Padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45	x mês	1	g	45	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	2	x mês	10	g	20	g	0.000	0.000
Cebola	kg	60	x mês	10	g	600	g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	70	x mês	1	g	70	g	0.000	0.000

Cenoura	kg	6	x mês	10	g	60	g	0.000	0.000
Coentro	kg	15	x mês	1	g	15	g	0.000	0.000
Ervilha em conserva	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Folha de louro	kg	30	x mês	0.5	g	15	g	0.000	0.000
Limão	kg	20	x mês	20	g	400	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	25	x mês	10	g	250	g	0.000	0.000
Milho verde em conserva	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Molho inglês	lt	8	x mês	2	ml	16	ml	0.000	0.000
Molho Shoyo	lt	8	x mês	2	ml	16	ml	0.000	0.000
Óleo de soja	lt	70	x mês	5	ml	350	ml	0.000	0.000
Orégano	kg	8	x mês	0.5	g	4	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	4	x mês	6.25	g	25	g	0.000	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45	x mês	0.5	g	22.5	g	0.000	0.000
Pimentão	kg	45	x mês	5	g	225	g	0.000	0.000
Sal refinado	kg	250	x mês	5	g	1250	g	0.000	0.000
Salsa	kg	30	x mês	1	g	30	g	0.000	0.000
Tomate	kg	110	x mês	10	g	1100	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 2 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE DA DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão	und	14 x mês	1 und	14 und	0.00	0.000
Bolo de Ameixa - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Broa de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Casadinho - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Iogurte	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Leite c/farinha lactea - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.000	0.000
Leite c/neston - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pão de queijo	und	4 x mês	1 Und	4 Und	0.000	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Vit.de banana c/ mamão - padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina de banana - padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

|



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 2 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR DA DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO**

**Aipim com Carne Seca - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim c/ carne seca - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Aipim com Carne do Sol - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com Carne do Sol - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Arroz - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	5	x mês	1	und	5	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Café com leite - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite - padrão	un	30	x mês	1	und	30	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Carne - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	4	x mês	200	g	800	g	0.000	0.000
Coxa / sobrecoxa de frango	kg	5	x mês	250	g	1250	g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	4	x mês	200	g	800	g	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	6	x mês	200	g	1200	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Cuscuz Nordestino - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cuscuz nordestino - padrão	und	3	x mês	1	und	3	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

CONT. PARTE II - JANTAR PARA DIETA BRANDA/PASTOSA PARA PACIENTE ADULTO

**Massas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Massa - padrão	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Molho - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
			x mês		und		und		
Molho de tomate - padrão	und	20	x mês	1	und	20	und	0.00	0.000
Molho Vinagrete	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Molho Vinha D' alho	und	19	x mês	1	und	19	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

#### Ovo ou queijo - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
			x mês		g		g		
Ovos	um	3	x mês	1	g	3	g	0.000	0.000
Queijo mussarela	kg	4	x mês	30	g	120	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

#### Pão com manteiga

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
			x mês		g		g		
Manteiga	kg	30	x mês	5	g	150	g	0.000	0.000
Pães diversos	kg	30	x mês	50	g	1500	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

#### Raízes/Tubérculos/Banana da Terra

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
			x mês		g		g		
Banana da Terra	kg	5	x mês	180	g	900	g	0.000	0.000
Inhame	kg	5	x mês	250	g	1250	g	0.000	0.000
Aipim	kg	3	x mês	250	g	750	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

#### Sopa - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
			x mês		und		und		
Canja	und	10	x mês	1	und	10	und	0.00	0.000
Sopa de feijão	und	10	x mês	1	und	10	und	0.00	0.000
Sopa de legumes	und	10	x mês	1	und	10	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000





**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 2 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão	kg	10 x mês	50 g	500 g	0.00	0.000
Iogurte	und	2 x mês	180 g	360 g	0.000	0.000
Leite c/ Farnha Láctea - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.000	0.000
Leite com Neston - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Manteiga	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.00	0.000
Mingau de aveia - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de cremogema - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.000	0.000
Mingau de maisena - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pães diversos	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.000	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

## MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

### ANEXO 3 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA BRANDA ADULTO

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item 021 Composição de Preços - Paciente Adulto

A1 – Matéria Prima Alimentar Dieta Branda/Pastosa do Projeto Básico.

#### Abóbora ao Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
Molho Vinagrete - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Aipim com Carne seca

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Carne seca tipo exportação	kg	1	x	120	g	120	g	0.000	0.0000
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Aipim com Carne do Sol

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Coxão mole	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Arroz/ Almoço

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
Arroz parbolizado tipo I	kg	1	x	60	g	60	g	0.000	0.0000
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Oleo	lt	1	x	1	ml	1	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Arroz Doce

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000

Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Cravo da india	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

**Banana Real**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.0000
Banana Prata	kg	1	x	75	g	75	g	0.000	0.0000
Canela em pó	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	40	ml	40	ml	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Ovo branco	Kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Batata Corada**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	125	g	125	g	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Batata Soutée**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	125	g	125	g	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Biscoitos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.0000
Biscoito de leite	kg	1	x mês	50	g	50	g	0.000	0.0000
Biscoito maisena	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.0000
Biscoito maria	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.0000
Biscoito salgado tipo aperitivo tradicional	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Bolo de Ameixa**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

**Bolo de Cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Bolo de Maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.0000
Maracujá	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Bolo de Ovos**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.0000

Subtotal por porção	0.0000
---------------------	--------

### Broa de maisena

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Café com Leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

## CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

### Canja

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Peito de frango	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Casadinho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Goiabada	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Chuchu ao Molho Branco

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Chuchu	kg	1	x	90	g	90	g	0.000	0.0000
Molho branco padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Cuscuz nordestino

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
Massa para cuscuz	kg	1	x	45	g	45	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Peito de frango	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Tomate	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Farofa

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
farinha de mandioca	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Feijão com caldo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
Feijão mulatinho/cariquinha tipo 1	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

#### Feijão Tropeiro

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
farinha de mandioca	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Feijão mulatinho/cariquinha tipo 1	kg	1	x	60	g	60	g	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Legumes Gratinados

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000

Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Leite com Farinha Láctea

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Farinha Láctea	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Leite com Neston

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Neston	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Massa /Almoço/Jantar

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Macarrão espaguete	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Mingau de Aveia

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

#### Mingau de Cremogema

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Cremogema	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Mingau de Maisena

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000

Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Mingau de Massa Puba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Massa puba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Molho Branco

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
queijo tipo parmesao ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Molho de laranja

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Laranja pêra	un	1	x	70	g	70	g	0.000	0.0000
Maisena	un	1	x	3	g	3	g	0.000	0.0000
Margarina vegetal	un	1	x	3	g	3	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Molho de tomate

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
tomate	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

## CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

### Molho Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0.000	0.0000

cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Molho Vinha D'alho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Mungunzá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Cravo da india	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.0000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.0000
Milho para mungunzá	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Pastel de Forno de Frango

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Farinha de trigo	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	un	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Margarina	kg	1	x	12	g	12	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.0000
Peito de frango	kg	1	x	60	g	60	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Pastel de Forno de Queijo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Farinha de trigo	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	40	ml	40	g	0.000	0.0000
Margarina	kg	1	x	12	g	12	g	0.000	0.0000
Ovo branco	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.0000
Queijo mussarela	kg	1	x	30	un.	30	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

**Purê de batatas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	125	g	125	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	35	ml	35	ml	0.000	0.0000
manteiga	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Purê Misto**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Batata inglesa	kg	1	x	75	g	75	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	25	ml	25	ml	0.000	0.0000
Manteiga	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Quiabo refogado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
alho	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.0000
cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
quiabo	kg	1	x	55	g	55	g	0.000	0.0000
tomate	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Salada de Frutas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Banana Prata	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Laranja Pêra	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Maça	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Mamão Havai	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Mel	Lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.0000
Melancia	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Melão	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Seleta de legumes**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
chuchu	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000

vagem	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

**Sopa de legumes**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Sopa de feijão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Feijão mulatinho/carioquinha tip	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.0000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Souflé de batatas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.0000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.0000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Souflé de legumes**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000

creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.0000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.0000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.0000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de abacaxi

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$		
abacaxi	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

#### Suco de acerola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$		
acerola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Suco de cajú

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$		
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
cajú	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Suco de jenipapo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$		
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
jenipapo	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Suco de goiaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$		
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

#### Suco de graviola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$		
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000

graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção								0.0000	

### Suco de laranja pera

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1	x	400	g	400	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção								0.0000	

### Suco de manga

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
manga espada	kg	1	x	70	g	70	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção								0.0000	

### Suco de mangaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
mangaba	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção								0.0000	

## CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

### Suco de maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção								0.0000	

### Suco de acerola com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
beterraba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção								0.0000	

### Suco de acerola com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
melão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção								0.0000	

**Suco de beterraba com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
beterraba	kg	1 x	40 g	40 g	0.000	0.0000
cenoura	kg	1 x	40 g	40 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de jenipapo com maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
jenipapo	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.0000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de laranja com beterraba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
beterraba	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de laranja com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

## CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

**Suco de laranja com mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

**Suco de laranja com mamão e couve**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
couve-folha	kg	1 x	5 g	5 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000

mamão	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de laranja com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.0000
melão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de maracujá com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.0000
maracujá	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de melancia com limão

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
limão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
melancia	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de acerola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

### Suco de goiaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de graviola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$			
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.0000

Subtotal por porção	0.0000
---------------------	--------

### Suco de laranja com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de mangaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	g	180	g	0.000	0.0000
mangaba	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Suco de maracujá com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	g	180	g	0.000	0.0000
maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Vitamina de abacate

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacate	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

## CONT. PARTE III – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

### Vitamina de banana

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Banana prata	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

### Vitamina de mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.0000
Mamão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.0000

Subtotal por porção	0.0000
---------------------	--------

**Vitamina de banana c/ mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.0000
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 3 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM PARA DIETA BRANDA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.000	0.000
Aipim	kg	6 x mês	250 g	1500 g	0.000	0.000
Arroz doce - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Banana da terra	kg	5 x mês	180 g	900 g	0.000	0.000
Banana prata	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Bolo de ameixa - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Café c/ leite - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Inhame	kg	5 x mês	250 g	1250 g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	6 x mês	100 ml	600 ml	0.000	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Mamão havaí	kg	5 x mês	200 g	1000 g	0.000	0.000
Manteiga	kg	30 x mês	5 g	150 g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	6 x mês	50 g	300 g	0.000	0.000
Melão	kg	5 x mês	220 g	1100 g	0.000	0.000
Mingau de aveia - padrão	und	2 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Mingau de cremogema - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Mingau de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Ovo branco	kg	11 x mês	50 g	550 g	0.000	0.000
Pães diversos	Kg	30 x mês	50 g	1500 g	0.000	0.000
Queijo tipo mussarela	kg	11 x mês	30 g	330 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total por refeição						0

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 3 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO PARA DIETA BRANDA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana prata	kg	4	x mês	150	g	600	g	0.000	0.000
Melancia	kg	4	x mês	300	g	1200	g	0.000	0.000
Suco de Abacaxi - Padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de acerola - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de Acerola c/Melão-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de acerola c/ beterraba – padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de goiaba - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de graviola - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de jenipapo c/Maracujá-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de laranja - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Suco de laranja c/cenoura-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de laranja c/mamão e couve-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de laranja c/mamão-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ beterraba-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de manga padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de maracujá - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/cenoura-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de melancia c/ limão - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	4	x mês	120	g	480	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0

I

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 3 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO PARA DIETA BRANDA ADULTO**

**Arroz - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0

**Carne - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acém	kg	1 x mês	230 g	230 g	0.000	0.000
Alcatra	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	5 x mês	350 g	1750 g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	250 g	500 g	0.000	0.000
Fígado bovino	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
File de peixe (pescada)	kg	2 x mês	180 g	360 g	0.000	0.000
Lagarto,lombo paulista	kg	4 x mês	250 g	1000 g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	6 x mês	300 g	1800 g	0.000	0.000
Peixe em posta ( pescada branca,dourado,arabaiana)	kg	2 x mês	250 g	500 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0

**Feijão padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0

**Guarnição - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora ao vinagrete - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata corada - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata soutê - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Chuchu ao molho branco	un	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Legumes gratinados - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê de batata - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê misto	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Quiabo refogado - padrão	un	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Seleta de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de batata - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0

CONT. PARTE III – ALMOÇO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

**Molhos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de laranja - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Molho de Tomate - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0.00	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0

**Salada de legumes - padrao**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	10 x mês	40 g	400 g	0.000	0.000
Azeite de oliva	LT	30 x mês	3 ml	90 ml	0.000	0.000
Batata Inglesa	kg	9 x mês	40 g	360 g	0.000	0.000
Beterraba p/ salada cozida	kg	9 x mês	40 g	360 g	0.000	0.000
Brócolis	kg	8 x mês	40 g	320 g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada cozida	kg	9 x mês	40 g	360 g	0.000	0.000
Chuchu	kg	10 x mês	40 g	400 g	0.000	0.000
Couve-flor	kg	8 x mês	40 g	320 g	0.000	0.000
Vagem	kg	9 x mês	40 g	360 g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	LT	30 x mês	5 ml	150 ml	0.000	0.000
Couve Folha	kg	9 x mês	40 g	360 g	0.000	0.000
Repolho branco p/ salada cozida	kg	9 x mês	40 g	360 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0

**Sobremesa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	160 g	640 g	0.000	0.000
Banana prata	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
laranja pêra	kg	2 x mês	150 g	300 g	0.000	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Mamão havaí	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Manga	kg	1 x mês	250 g	250 g	0.000	0.000
Melancia	kg	5 x mês	250 g	1250 g	0.000	0.000
Melão	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	2 x mês	120 g	240 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0

CONT. PARTE III – ALMOÇO DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço / Jantar - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1 g	45 g	0.000	0.000
Beterraba	kg	2 x mês	10 g	20 g	0.000	0.000
Cebola	kg	60 x mês	10 g	600 g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	70 x mês	1 g	70 g	0.000	0.000
Cenoura	kg	6 x mês	10 g	60 g	0.000	0.000
Coentro	kg	15 x mês	1 g	15 g	0.000	0.000
Ervilha em conserva	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Folha de louro	kg	30 x mês	0.5 g	15 g	0.000	0.000
Limão	kg	20 x mês	20 g	400 g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	25 x mês	10 g	250 g	0.000	0.000
Milho verde em conserva	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Molho inglês	lt	8 x mês	2 ml	16 ml	0.000	0.000
Molho Shoyo	lt	8 x mês	2 ml	16 ml	0.000	0.000
Óleo de soja	lt	70 x mês	5 ml	350 ml	0.000	0.000
Orégano	kg	8 x mês	0.5 g	4 g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	4 x mês	6.25 g	25 g	0.000	0.000
Passas sem caroço	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0.5 g	22.5 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	45 x mês	5 g	225 g	0.000	0.000
Sal refinado	kg	250 x mês	5 g	1250 g	0.000	0.000
Salsa	kg	30 x mês	1 g	30 g	0.000	0.000
Tomate	kg	110 x mês	10 g	1100 g	0.000	0.000
Vagem	kg	4 x mês	10 g	40 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 3 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE PARA DIETA BRANDA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana real - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Biscoito - padrão	und	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Bolo de Ameixa -padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Broa de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Casadinho - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
logurte	kg	4 x mês	1 g	4 g	0.000	0.000
Leite c/farina lactea - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Leite c/neston - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pão de queijo	und	4 x mês	60 und	240 g	0.000	0.000
Pastel de forno de frango - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Pastel de forno de queijo - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Vit.de banana c/ mamão - padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina de banana - padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 3 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR PARA DIETA BRANDA ADULTO**

**Aipim com Carne Seca- padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim c/ carne seca - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Aipim com Carne do Sol - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com Carne do Sol - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Arroz - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	5	x mês	1	und	5	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Café com leite - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite - padrão	un	30	x mês	1	und	30	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Carne - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	4	x mês	200	g	800	g	0.000	0.000
Coxa / sobrecoxa de frango	kg	5	x mês	250	g	1250	g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	4	x mês	200	g	800	g	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	6	x mês	200	g	1200	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Cuscuz Nordestino - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cuscuz nordestino - padrão	und	3	x mês	1	und	3	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Massas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Massa - padrão	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

CONT. PARTE III – JANTAR DE DIETA BRANDA PACIENTE ADULTO

**Molho - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de tomate - padrão	und	20	x mês	1	und	20	und	0.00	0.000
Molho Vinagrete	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Molho Vinha D' alho	und	19	x mês	1	und	19	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Ovo ou queijo - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Queijo mussarela	kg	4	x mês	30	g	120	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Pão com manteiga**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Manteiga	kg	30	x mês	5	g	150	g	0.000	0.000
Pães diversos	kg	30	x mês	50	g	1500	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Raízes/Tubérculos/Banana da Terra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana da Terra	kg	4	x mês	180	g	720	g	0.000	0.000
Inhame	kg	4	x mês	250	g	1000	g	0.000	0.000
Aipim	kg	2	x mês	250	g	500	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**Sopa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Canja	und	10	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Sopa de feijão	und	10	x mês	1	und	10	und	0.00	0.000
Sopa de legumes	und	10	x mês	1	und	10	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 3- MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA BRANDA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão	kg	10 x mês	50 g	500 g	0.00	0.000
Iogurte	und	2 x mês	180 g	360 g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 kg	600 kg	0.000	0.000
Leite c/ Farinha Láctea - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Leite com Neston - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 kg	480 kg	0.00	0.000
Manteiga	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.00	0.000
Mingau de aveia - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de cremogema - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de maisena - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pães diversos	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.000	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	4 x mês	120 kg	480 kg	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0



# MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

## ANEXO 4 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS

### FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA ADULTO

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item " Composição de Preços - Paciente Adulto"

A1 - Materia Prima Alimentar Dieta Hipoglicídica do Projeto Básico.

#### Abóbora ao Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Molho Vinagrete - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Aipim com frango

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/ diet	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Arroz padrão para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	kg	1	x	45	g	45	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Batata Corada para dieta

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/ dietas	und.	1	x	1	und.	1	und.	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Batata Soutée para dieta

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**Biscoito para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado com fibras	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

## CONT. PARTE IV – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

**Bolo de Ameixa para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**Bolo de Cenoura para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**Bolo padrão para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Avarina	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**Café com Leite desnatado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**Feijão - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000

Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

### Legumes ao forno para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/dieta	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

### CONT. PARTE IV – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

#### Leite com Neston para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante/ sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.000
Neston	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Mingau de Aveia para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Mingau de Maisena para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Molho de tomate para dietas - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Tomate	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000

Subtotal por porção	0.000
---------------------	-------

### Molho Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0.000	0.000
Cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

### Molho Vinha D'alto

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	16.300	0.013
Cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	30.000	0.015
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	3.000	0.015
Subtotal por porção									0.043

### CONT. PARTE IV – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

#### Purê de batatas para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	25	ml	25	ml	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Purê Misto para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Quiabo refogado para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate padrão p/ dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Quiabo	kg	1	x	55	g	55	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Salada de Frutas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Banana Prata	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000

Maça	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Mamão Havai	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Melancia	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

### Seleta de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Vagem	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

### Sopa de legumes para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Couve folha	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Vagem	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

## CONT. PARTE IV – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

### Sopa de feijão para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Couve folha	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/carioquinha	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/ diet	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

### Souflé de batatas para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Leite desnatado	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Souflé de legumes para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Leite desnatado	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**SUCO SIMPLES PARA DIETAS HIPOGLICÍDICAS****Suco de abacaxi**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de acerola**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de cajú**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Cajú	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

## CONT. PARTE IV – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

**Suco de goiaba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de graviola**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de jenipapo**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	70.000	0.140
Jenipapo	kg	1	x	50	g	50	g	12.000	0.600
Subtotal por porção									0.74

**Suco de laranja pêra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de manga**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Manga espada	kg	1	x	70	g	70	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de mangaba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Mangaba	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**SUCO MISTO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA****Suco de acerola com beterraba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

CONT. PARTE IV – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

**Suco de acerola com melão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$

Acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de beterraba com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

#### Suco de genipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Jenipapo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de laranja com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de laranja com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de laranja com mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

#### Suco de laranja com mamão e couve

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------



Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

CONT. PARTE IV – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

**Suco de laranja com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de mangaba com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Mangaba	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**Suco de maracujá com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**VITAMINA SIMPLES PARA DIETA HIPOGLICÍDICA**

**Vitamina de banana**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**Vitamina de mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.000

**VITAMINA MISTA PARA DIETA HIPOGLICÍDICA**

**Vitamina de banana c/ mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Subtotal por porção									0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 4 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM PARA DIETA HIPOGLICÍDICA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Abacaxi	Kg	5 x mês	180 g	900 g	0.000	0.000
Café c/ leite desnatado	und	30 x mês	1 und	30 und	0.000	0.000
Havarina	kg	8 x mês	5 g	40 g	0.000	0.000
Inhame	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Leite de vaca desnatado	lt	8 x mês	100 ml	800 ml	0.000	0.000
Maçã	kg	5 x mês	120 g	600 g	0.000	0.000
Mamão hawai	kg	5 x mês	200 g	1000 g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.000	0.000
Melancia	kg	5 x mês	300 g	1500 g	0.000	0.000
Melão	kg	5 x mês	220 g	1100 g	0.000	0.000
Mingau de aveia	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de maisena	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Ovos	und	8 x mês	1 und	8 und	0.000	0.000
Pão francês integral	kg	#### x mês	€50.00 g	€400.00 g	0.000	0.000
Queijo ricota	kg	8 x mês	30 g	240 g	0.000	0.000
Queijo tipo minas frescal	kg	8 x mês	30 g	240 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	5 x mês	120 g	600 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 4 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.00	0.000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.00	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.00	0.000
Suco de abacaxi p/ dieta hipoglicídica	Und	2 x mês	1 Und	2 und	0.00	0.000
Suco de Acer.c/melão p/ dieta	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de acerola para dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de goiaba para dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de maracujá para dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco marac.c/cen. p/ dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco melan. c/ limão p/ dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	4 x mês	120 g	480 g	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO DE FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 4 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA ADULTO**

**Arroz padrão para dieta hipoglicídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carnes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.00	0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	6 x mês	350 g	2100 g	0.00	0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	250 g	500 g	0.00	0.000
File de peixe (pescada)	kg	3 x mês	180 g	540 g	0.00	0.000
Lagarto,lombo paulista	kg	4 x mês	250 g	1000 g	0.00	0.000
Peito de frango	kg	8 x mês	300 g	2400 g	0.00	0.000
Peixe em posta ( pescada branca,dourado,arabaiana)	kg	3 x mês	250 g	750 g	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Feijão - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Guarnição para dietas – padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora ao vinagrete - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata corada para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata soutê para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Legumes ao forno p/ dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê de batata para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê misto para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Quiabo refogado para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Seleta de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de batata para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de legumes para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

CONT. PARTE IV – ALMOÇO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

**Molho para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de Tomate p/ dieta - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0.000	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	20 x mês	1 und	20 und	0.000	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Salada de hortaliças e legumes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alface	kg	8 x mês	15 g	120 g	0.000	0.000
Acelga	kg	8 x mês	15 g	120 g	0.000	0.000
Azeite de oliva	LT	30 x mês	3 ml	90 ml	0.000	0.000
Brócolis	Kg	4 x mês	40 g	160 g	0.000	0.000
Cebola	kg	4 x mês	15 g	60 g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada crua	kg	8 x mês	20 g	160 g	0.000	0.000
Couve Folha	kg	7 x mês	40 g	280 g	0.000	0.000
Couve-flor	kg	4 x mês	40 g	160 g	0.000	0.000
Pepino	kg	14 x mês	15 g	210 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	4 x mês	15 g	60 g	0.000	0.000
Repolho branco	kg	7 x mês	40 g	280 g	0.000	0.000
Tomate	kg	14 x mês	50 g	700 g	0.000	0.000
Vagem	kg	8 x mês	40 g	320 g	0.000	0.000
Vinagre de álcool	LT	30 x mês	5 ml	150 ml	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Sobremesa – padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	5 x mês	160 g	800 g	0.000	0.000
laranja pêra	kg	5 x mês	150 g	750 g	0.000	0.000
Mamão havai	kg	5 x mês	200 g	1000 g	0.000	0.000
Melancia	kg	5 x mês	250 g	1250 g	0.000	0.000
Melão	kg	5 x mês	200 g	1000 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	5 x mês	120 g	600 g	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

## CONT. PARTE IV – ALMOÇO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço/Jantar - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1 g	45 g	0.000	0.000
Beterraba	kg	2 x mês	10 g	20 g	0.000	0.000
Cebola	kg	60 x mês	10 g	600 g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	70 x mês	1 g	70 g	0.000	0.000
Cenoura	kg	6 x mês	10 g	60 g	0.000	0.000
Coentro	kg	15 x mês	1 g	15 g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Folha de louro	kg	30 x mês	0.5 g	15 g	0.000	0.000
Limão	kg	30 x mês	20 g	600 g	0.000	0.000
Oleo de canola/ milho/girasol	lt	70 x mês	5 ml	350 ml	0.000	0.000
Orégano	kg	8 x mês	0.5 g	4 g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	4 x mês	6.25 g	25 g	0.000	0.000
Passas sem caroço	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0.5 g	22.5 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	45 x mês	5 g	225 g	0.000	0.000
Sal refinado	kg	250 x mês	5 g	1250 g	0.000	0.000
Salsa	kg	30 x mês	1 g	30 g	0.000	0.000
Tomate	kg	110 x mês	10 g	1100 g	0.000	0.000
Vagem	kg	4 x mês	10 g	40 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000







**MEMÓRIA DE CÁLCULO DE FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 4 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR PARA DIETA HIPOGLICÍDICA ADULTO**

**Aipim com frango**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com frango - padrão	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Arroz padrão para dieta hipoglicídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Café com leite desnatado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite desnatado - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carnes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Coxão mole	kg	3 x mês	200 g	1 g	0.00	0.000
Peito de frango com osso	kg	3 x mês	200 g	600 g	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Molhos para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate para dieta - padrão	und	6 x mês	und	0 und	0.00	0.000
Molho vinagrete - padrão	und	6 x mês	und	0 und	0.00	0.000
Molho Vinha D'alho - padrão	und	12 x mês	und	0 und	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Pão com Havarina**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Pão francês integral	kg	6 x mês	50 g	300 g	0.00	0.000
Havarina	kg	6 x mês	5 g	30 g	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Queijo - padrão para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Ovos	un	3 x mês	um	um	0.00	0.000
Queijo ricota	kg	3 x mês	30 g	90 g	0.00	0.000
Queijo tipo minas frescal	kg	6 x mês	30 g	180 g	0.00	0.000
Total mensal						0.000

Total por refeição	0.000
--------------------	-------

CONT. PARTE IV – JANTAR DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

**Raízes / Tubérculos/Banana da Terra - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	0 x mês	250 g	0 g	0.00	0.000
Banana da Terra	kg	3 x mês	180 g	540 g	0.00	0.000
Inhame	kg	3 x mês	250 g	750 g	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Sopa para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Sopa de feijão para dietas	und	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Sopa de legumes para dietas	und	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000





**MEMÓRIA DE CÁLCULO DE FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 4 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA HIPOGLICÍDICA ADULTO**

**CEIA - DIETA HIPOGLICIDICA PACIENTE ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas (excluir)	und	8 x mês	1 und	8 und	0.00	0.000
Havarina	kg	8 x mês	5 g	40 g	0.00	0.000
Iogurte dietético	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.00	0.000
Leite com neston dieta hipoglicidica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Maçã (excluir)	kg	8 x mês	120 g	960 g	0.00	0.000
Mamão Havai (excluir)	kg	3 x mês	200 g	600 g	0.00	0.000
Melão (excluir)	kg	3 x mês	220 g	660 g	0.00	0.000
Mingau aveia p/ dieta hipoglicídica	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau maisena p/ dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Pão francês integral (excluir)	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.00	0.000
Suco acerola c/ leite dieta hipoglicid.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco goiaba c/ leite dieta hipoglicid.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de graviola c leite dieta hipoglic.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de laranja c leite dieta hipoglic.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco mangaba c leite dieta hipoglic.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco marac.c/ leite p/ dieta hipoglicíd.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

# MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

## ANEXO 5 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA HIPOLIPÍDICA ADULTO

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item 021 Composição de Preços - Paciente Adulto

A1 - Materia Prima Alimentar Dieta Hipolipídica do Projeto Básico.

### Abóbora ao Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.00000
Molho Vinagrete - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Aipim com frango

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.00000
Molho tomate padrão p/ dieta	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00000
Peito de frango com osso	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Arroz padrão para dieta hipolipídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	kg	1	x	45	g	45	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Batata Corada para dieta

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.00000
Molho tomate p/ dietas	und.	1	x	1	und.	1	und.	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Batata Soutée para dieta

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.00000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Biscoito para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado com fibras	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

CONT. PARTE V – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

**Bolo de Ameixa para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

**Bolo de Cenoura para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

**Bolo padrão para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Havarina	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.00000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00

**Café com Leite desnatado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

**Feijão - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.00000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

**Legumes ao forno para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Molho tomate padrão p/dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

CONT. PARTE V – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

**Leite com Neston para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.00000
Neston	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

**Mingau de Aveia para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

**Mingau de Maisena para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.00000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

**Molho de tomate para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.00000
Havarina	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.00000
Pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.00000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.00000
Tomate	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00

**Molho Vinagrete**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0.000	0.00000
Cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.00000

Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.00000
Tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Molho Vinha D'alho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.00000
Cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.00000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

## CONT. PARTE V – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

### Puré de batatas para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	25	ml	25	ml	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Puré Misto para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Quiabo refogado para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate padrão p/ dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00000
Quiabo	kg	1	x	55	g	55	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Salada de Frutas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.00000
Banana Prata	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.00000
Laranja Pêra	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.00000
Maça	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.00000
Mamão Havai	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.00000
Melancia	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.00000
Melão	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Seleta de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000

Chuchu	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Vagem	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### Sopa de legumes para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Couve folha	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Vagem	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### CONT. PARTE V – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

#### Sopa de feijão para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Couve folha	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Feijão mulatinho/carioquinha ti	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Molho tomate padrão p/ dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

#### Souflé de batatas para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.00000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Havarina	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.00000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

#### Souflé de legumes para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.00000
Havarina	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.00000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.00000
Subtotal por porção									0.00000

### SUCO SIMPLES PARA DIETAS HIPOGLICÍDICAS

**Suco de abacaxi**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.00000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
]									0.00000

**Suco de acerola**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

**Suco de cajú**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Cajú	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

## CONT. PARTE V – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

**Suco de goiaba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

**Suco de graviola**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

**Suco de jenipapo**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Jenipapo	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

**Suco de laranja pêra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Laranja pêra	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

**Suco de manga**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------

Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Manga espada	kg	1	x	70	g	70	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

### Suco de mangaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Mangaba	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

### Suco de maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

### SUCO MISTO PARA DIETA HIPOLIPÍDICA

#### Suco de acerola com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Beterraba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

### CONT. PARTE V – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

#### Suco de acerola com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Melão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de beterraba com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Beterraba	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.00000
Cenoura	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de genipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Jenipapo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Maracujá	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de laranja com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Beterraba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de laranja com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de laranja com mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.00000
Mamão	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de laranja com mamão e couve

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Couve-folha	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.00000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.00000
Mamão	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

### CONT. PARTE V – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

#### Suco de laranja com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.00000
Melão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de laranja com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Laranja	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Maracujá	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de maracujá com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.00000
Maracujá	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000

Subtotal mensal	0.00000
-----------------	---------

]

### Suco de melancia com limão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Limão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Melancia	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

### SUCO COM LEITE PARA DIETA HIPOLIPÍDICA

#### Suco de acerola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de goiaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de graviola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

CONT. PARTE V – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

#### Suco de laranja com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Laranja pera	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de mangaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
Mangaba	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

#### Suco de maracujá com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
Maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.00000
Subtotal mensal									0.00000

### VITAMINA SIMPLES PARA DIETA HIPOLIPÍDICA

#### Vitamina de banana

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Banana prata	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
subtotal mensal									0.00000

#### Vitamina de mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
Mamão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.00000
subtotal mensal									0.00000

### VITAMINA MISTA PARA DIETA HIPOLIPÍDICA

#### Vitamina de banana c/ mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.00000
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.00000
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.00000
subtotal mensal									0.00000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 5 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM PARA DIETA HIPOLIPÍDICA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	5	x mês	200 g	1000 g	0.000	0.000
Abacaxi	Kg	5	x mês	180 g	900 g	0.000	0.000
Bolo de ameixa para dietas	Kg	3	x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Bolo decenoura para dietas	Kg	3	x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Bolo padrão para dietas	Kg	3	x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Café c/ leite desnatado	und	30	x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Havarina	kg	30	x mês	5 g	150 g	0.000	0.000
Inhame	kg	5	x mês	200 g	1000 g	0.000	0.000
Leite de vaca desnatado	lt	8	x mês	100 ml	800 ml	0.000	0.000
Maçã	kg	5	x mês	120 g	600 g	0.000	0.000
Mamão havaí	kg	5	x mês	200 g	1000 g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	5	x mês	50 g	250 g	0.000	0.000
Melancia	kg	5	x mês	300 g	1500 g	0.000	0.000
Melão	kg	5	x mês	220 g	1100 g	0.000	0.000
Mingau de aveia	und	3	x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Mingau de maisena	und	3	x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Ovos	und	4	x mês	50 g	200 g	0.000	0.000
Pão francês integral	kg	30	x mês	50 g	1500 g	0.000	0.000
Queijo ricota	kg	10	x mês	30 g	300 g	0.000	0.000
Queijo tipo minas frescal	kg	10	x mês	30 g	300 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	5	x mês	120 g	600 g	0.000	0.000
Total mensal							0.000
Total por refeição							0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 5 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO PARA DIETA HIPOLIPÍDICA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Suco de abacaxi	Und	2 x mês	1 und	2 und	0.000	0.000
Suco de Acer.c/melão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de acerola	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de goiaba	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de maracujá	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco marac.c/cenoura	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco melan. c/ limão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

|



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 5 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO PARA DIETA HIPOLIPÍDICA ADULTO**

**Arroz padrão para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carnes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	6 x mês	350 g	2100 g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	250 g	500 g	0.000	0.000
File de peixe (pescada)	kg	3 x mês	180 g	540 g	0.000	0.000
Lagarto, lombo paulista	kg	4 x mês	250 g	1000 g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	8 x mês	300 g	2400 g	0.000	0.000
Peixe em posta (pescada branca, dourado, arabaiana)	kg	3 x mês	250 g	750 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Feijão - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Guarnição para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora ao vinagrete - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata corada para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata soutê para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Legumes ao forno p/ dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê de batata para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê misto para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Quiabo refogado para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Seleta de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de batata para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de legumes para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Molho para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de Tomate p/ dieta - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0.000	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	20 x mês	1 und	20 und	0.000	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0.000	0.000
Total mensal						0.000

Total por refeição	0.000
--------------------	-------

CONT. PARTE V –ALMOÇO DA DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

**Salada de hortaliças e legumes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alface	kg	8 x mês	15 g	120 g	0.000	0.000
Acelga	kg	8 x mês	15 g	120 g	0.000	0.000
Azeite de oliva	LT	30 x mês	3 ml	90 ml	0.000	0.000
Brócolis	kg	4 x mês	40 g	160 g	0.000	0.000
Cebola	kg	4 x mês	15 g	60 g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada crua	kg	8 x mês	20 g	160 g	0.000	0.000
Couve Folha	kg	7 x mês	40 g	280 g	0.000	0.000
Couve Flor	kg	4 x mês	40 g	160 g	0.000	0.000
Pepino	kg	14 x mês	15 g	210 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	4 x mês	15 g	60 g	0.000	0.000
Repolho branco	kg	7 x mês	40 g	280 g	0.000	0.000
Tomate	kg	14 x mês	50 g	700 g	0.000	0.000
Vagem	kg	8 x mês	40 g	320 g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	LT	30 x mês	5 ml	150 ml	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Sobremesa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	160 g	640 g	0.000	0.000
laranja pêra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Mamão hawai	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Melancia	kg	4 x mês	250 g	1000 g	0.000	0.000
Melão	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

CONT. PARTE V –ALMOÇO DA DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço/Jantar - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1 g	45 g	0.000	0.000
Beterraba	kg	2 x mês	10 g	20 g	0.000	0.000
Cebola	kg	60 x mês	10 g	600 g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	70 x mês	1 g	70 g	0.000	0.000
Cenoura	kg	6 x mês	10 g	60 g	0.000	0.000
Coentro	kg	15 x mês	1 g	15 g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Folha de louro	kg	30 x mês	0.5 g	15 g	0.000	0.000
Limão	kg	30 x mês	20 g	600 g	0.000	0.000
Oleo de canola/ milho/girasol	lt	40 x mês	5 ml	200 ml	0.000	0.000
Orégano	kg	8 x mês	0.5 g	4 g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	4 x mês	6.25 g	25 g	0.000	0.000
Passas sem caroço	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0.5 g	22.5 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	45 x mês	5 g	225 g	0.000	0.000
Sal refinado	kg	250 x mês	5 g	1250 g	0.000	0.000
Salsa	kg	30 x mês	1 g	30 g	0.000	0.000
Tomate	kg	110 x mês	10 g	1100 g	0.000	0.000
Vagem	kg	4 x mês	10 g	40 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 5 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE PARA DIETA HIPOLIPÍDICA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequencia de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas	und	22 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Bolo de Ameixa para dietas	und	4 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura para dietas	und	4 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Iogurte desnatado	kg	6 x mês	180 g	180 g	0.000	0.000
Suco acer.c/ melão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco acerola c/ leite	und	6 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de acerola	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de goiaba	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de jenipapo c/ maracujá	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de maracujá	und	2 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco goiaba c/ leite	und	6 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco marac.c/ cen.	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco melan. c/ limão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina banana	und	2 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina de mamão	und	2 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 5 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR PARA DIETA HIPOLIPÍDICA ADULTO**

**Aipim com frango**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com frango - padrão	und	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Arroz padrão para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Café com leite desnatado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite desnatado - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carnes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
coxão mole	kg	4 x mês	250 g	1000 g	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	8 x mês	200 g	1600 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Molhos para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate para dieta - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Molho vinagrete - padrão	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Molho Vinha D'alho - padrão	und	11 x mês	1 und	11 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Pão com Havarina**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Pão francês integral	kg	30 x mês	50 g	1500 g	0.000	0.000
Havarina	kg	30 x mês	5 g	150 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Queijo padrão para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Queijo ricota	kg	6 x mês	30 g	180 g	0.000	0.000
Queijo tipo minas frescal	kg	7 x mês	30 g	210 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

CONT. PARTE V – JANTAR DA DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE ADULTO

**Raízes / Tubérculos/Banana da Terra/Cuscuz - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	3 x mês	250 g	750 g	0.000	0.000
Banana da Terra	kg	5 x mês	180 g	900 g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	6 x mês	50 g	300 g	0.000	0.000
Inhame	kg	5 x mês	250 g	1250 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Sopa para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Sopa de feijão para dietas	und	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Sopa de legumes para dietas	und	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 5 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA HIPOLIPÍDICA ADULTO**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas	und	8 x mês	1 und	8 und	0.00	0.000
Havarina	kg	8 x mês	5 g	40 g	0.000	0.000
Iogurte dietético	kg	3 x mês	180 g	540 g	0.000	0.000
Maçã	kg	8 x mês	120 g	960 g	0.000	0.000
Mamão Havai	kg	3 x mês	200 g	600 g	0.000	0.000
Melão	kg	3 x mês	220 g	660 g	0.000	0.000
Leite com neston dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 g	3 g	0.00	0.000
Mingau aveia p/ dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Mingau maisena p/ dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Pão francês integral	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.000	0.000
Suco acerola c/ leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco goiaba c/ leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco graviola c leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco laranja c/ leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco mangaba leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco maracujá c/ leite dieta hipolip	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 6 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS**  
**FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA HIPOPROTEICA ADULTO**

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item “Composição de Preços - Paciente Adulto”

A1 - Materia Prima Alimentar Dieta Hipoproteica do Projeto Básico.

**Abóbora ao vinagrete**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abóbora de leite	kg	1	x	150	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Molho vinagrete - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Arroz - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	1	x	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Óleo de soja	L	1	x	1	ml	1.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Batata Corada**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Batata Sautê**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	125	g	125.0	g	0.00	kg	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Biscoito - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Biscoito de polvilho	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Biscoito de côco	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Biscoito rosquinha de côco	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Biscoito Waffer limão	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Biscoito waffer morango	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Café com Leite**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$

Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	50	ml	50.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Casadinho

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		usto Unitár	Custo Mensa	
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)	R\$	
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Goiabada	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

#### Farofa Simples

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		usto Unitár	Custo Mensa	
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)	R\$	
Cebola	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de mandioca	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Feijão em Caldo - Padrão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		usto Unitár	Custo Mensa	
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)	R\$	
Abóbora	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Feijão tipo 1 cariocuin./mulatin	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Legumes Gratinados

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		usto Unitár	Custo Mensa	
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)	R\$	
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Molho tomate padrão/ dietas	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Massa sem Ovos - Padrão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		usto Unitár	Custo Mensa	
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)	R\$	
Macarrão espaguete	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Molho Laranja

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		usto Unitár	Custo Mensa	
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)	R\$	
Laranja pêra	kg	1	x	70	g	70.0	g	0.00	kg	0.000
Maisena	kg	1	x	3	g	3.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	1	x	3	g	3.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Molho de Tomate

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Cebola	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Pimenta cheiro-verde	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Pimentão	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Molho Vinagrete

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Azeite de Oliva	L	1	x	3	ml	3.0	ml	0.00	L	0.000
Cebola	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Vinagre	L	1	x	5	ml	5.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

#### Molho Vinha D'alhos

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.00	kg	0.000
Cominho/Pimenta-do-reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Vinagre	L	1	x	5	ml	5.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Purê de Batata

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Batata inglesa	kg	1	x	125	g	125.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Purê Misto

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Abóbora	kg	1	x	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Batata inglesa	kg	1	x	75	g	75.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Quiabo Refogado

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Alho	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Quiabo	kg	1	x	55	g	55.0	g	0.00	kg	0.000

Tomate	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Salada de Frutas

Genero / Produto Alimentício	Und.	frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
										R\$
Abacaxi	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg	0.000
Banana prata	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja pêra	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg	0.000
Mamão Havai	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg	0.000
Mel	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg	0.000
Melão	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Seleta de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
										R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Abóbora	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Vagem	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Sopa de Feijão

Genero / Produto Alimentício	Und.	frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
										R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Feijão tipo 1 cariquin./mulatin	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para sopa sem ovos	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de tomate padrão p/ die	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

#### Sopa de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
										R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para sopa sem ovos	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de Tomate padrão p/ die	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### SUCO SIMPLES

##### Suco de Abacaxi

Genero / Produto Alimentício	Und.	frequencia d		Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
										R\$
Abacaxi	kg	1	x mês	150	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Suco de Acerola**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$
Acerola	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Caju**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Caju	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Goiaba**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Goiaba vermelha	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Graviola**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Graviola	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Laranja Lima**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Lima	kg	1 x mês	300 g	300.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Manga**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Manga espada	kg	1 x mês	70 g	70.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Mangaba**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Mangaba	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

**Suco de Maracujá**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Maracujá	kg	1 x mês	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

## SUCO MISTO

### Suco de Acerola com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d	Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Acerola	kg	1 x mês	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba	kg	1 x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

### Suco de Acerola com Melão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d	Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Acerola	kg	1 x mês	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Melão	kg	1 x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

### Suco de Jenipapo com Maracujá

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d	Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Jenipapo	kg	1 x mês	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Maracujá	kg	1 x mês	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

### Suco de Laranja com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d	Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba	kg	1 x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

### Suco de Laranja com Cenoura

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d	Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1 x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

### Suco de Laranja com Mamão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d	Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Mamão	kg	1 x mês	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

### Suco de Laranja com Mamão e Couve

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d	Consumo per		Consumo per		Custo Unitár		Custo Mensa
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Couve-folha	kg	1 x mês	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000

Mamão	kg	1 x mês	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

**Suco de Laranja com Melão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Melão	kg	1 x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Suco de Maracujá com Cenoura**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1 x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Maracujá	kg	1 x mês	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Suco de Melancia com Limão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia d Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	usto Unitár (R\$/Un)	Custo Mensa R\$			
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Limão	kg	1 x mês	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	1 x mês	200	g	200.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00















**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIM**  
**ANEXO 6 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM PARA DIETA HIPOPROTEICA**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per		Consumo per		Custo Unitário (R\$/Un)
			Capita		Capita Mensal		
Abacaxi	kg	5 x mês	180	g	900.0	g	0.00 kg
Aipim	kg	10 x mês	200	g	2000.0	g	0.00 kg
Café com leite	un.	30 x mês	1	un.	30.0	un.	0.00 un.
Havarina	kg	30 x mês	10	g	300.0	g	0.00 kg
Inhame	kg	10 x mês	200	g	2000.0	g	0.00 kg
Mamão havaí	Kg	5 x mês	200	g	1000.0	g	0.00 kg
Maçã	kg	6 x mês	120	g	720.0	g	0.00 kg
Massa para cuscuz	kg	10 x mês	50	g	500.0	g	0.00 kg
Melão	kg	4 x mês	220	g	880.0	g	0.00 kg
Melancia	kg	5 x mês	300	g	1500.0	g	0.00 kg
Pão francês	kg	30 x mês	50	g	1500.0	g	0.00 kg
Pêra	kg	4 x mês	150	g	600.0	g	0.00 kg
Tangerina	kg	5 x mês	120	g	600.0	g	0.00 kg
Total Mensal							
Total por Refeição							

**IA**  
**. ADULTO**

Custo Mensal
R\$
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.000
0.00
0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 6 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO PARA DIETA HIPOPROTEICA ADULTO**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abacaxi	kg	2	x mês	180	g	360.0	g	0.00	kg	0.000
Banana Maçã	kg	2	x mês	150	g	300.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Lima	kg	2	x mês	150	g	300.0	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	2	x mês	120	g	240.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	2	x mês	300	g	600.0	g	0.00	kg	0.000
Pêra	kg	2	x mês	150	g	300.0	g	0.00	kg	0.000
Tangerina	kg	2	x mês	120	g	240.0	g	0.00	kg	0.000
suco de acerola	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de caju	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de laranja lima	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de goiaba	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de graviola	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de manga	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de mangaba	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de maracujá	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 6 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO PARA DIETA HIPOPROTEICA ADULTO**

**Arroz - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Arroz - Padrão	und.	30 x mês	1 un.	30.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Carnes - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Coxa/sobrecoxa de frango	kg	7 x mês	140 g	980.0 g	0.00 kg	0.000
Filé de peixe - pescada	kg	8 x mês	100 g	800.0 g	0.00 kg	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	8 x mês	120 g	960.0 g	0.00 kg	0.000
Peixe posta-Pesc.(água doce)	kg	7 x mês	120 g	840.0 g	0.00 kg	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Feijão - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Feijão em caldo	Und	30 x mês	1 un.	30.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Guarnição - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Abóbora ao vinagrete	und	4 x mês	1 un.	4.0 un.	0.00 un.	0.000
Batata corada	und	4 x mês	1 un.	4.0 un.	0.00 un.	0.000
Batata sauté	und	4 x mês	1 un.	4.0 un.	0.00 un.	0.000
Massa sem ovos - Padrão	und	8 x mês	1 un.	8.0 un.	0.00 un.	0.000
Purê de batata	und	3 x mês	1 un.	3.0 un.	0.00 un.	0.000
Purê misto	und	3 x mês	1 un.	3.0 un.	0.00 un.	0.000
Quiabo refogado	und	1 x mês	1 un.	1.0 un.	0.00 un.	0.000
Seleta de legumes	und	3 x mês	1 un.	3.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**CONT. PARTE VI – ALMOÇO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO**

**Molhos - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Molho de Tomate	und	60 x mês	1 un.	60.0 un.	0.00 un.	0.000
Molho vinagrete	und	15 x mês	1 un.	15.0 un.	0.00 un.	0.000
Molho vinha d'alhos	und	30 x mês	1 un.	30.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Salada de Hortaliças e Legumes - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Abóbora	kg	5 x mês	40	g	200.0	g	0.00	kg	0.000
Acelga	kg	10 x mês	15	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Alface	kg	10 x mês	15	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Azeite de oliva	l	30 x mês	3	ml	90.0	ml	0.00	L	0.000
Batata inglesa	kg	6 x mês	40	g	240.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba para salada cozida	kg	6 x mês	40	g	240.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba para salada crua	kg	4 x mês	20	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Cebola	kg	4 x mês	15	g	60.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura para salada cozida	kg	5 x mês	40	g	200.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura para salada crua	kg	8 x mês	20	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	5 x mês	40	g	200.0	g	0.00	kg	0.000
Couve flor	kg	2 x mês	40	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Pepino	kg	5 x mês	15	g	75.0	g	0.00	kg	0.000
Pimentão	kg	4 x mês	15	g	60.0	g	0.00	kg	0.000
Repolho branco p/ salada cozi	kg	4 x mês	40	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	9 x mês	50	g	450.0	g	0.00	kg	0.000
Vagem	kg	3 x mês	40	g	120.0	g	0.00	kg	0.000
Vinagre	l	30 x mês	5	ml	150.0	ml	0.00	L	0.000
Total Mensal									0.00
Total por Refeição									0.000

#### Sobremesa - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Abacaxi	kg	5 x mês	160	g	800.0	g	0.00	kg	0.000
Banana maçã	kg	5 x mês	150	g	750.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Lima	kg	5 x mês	150	g	750.0	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	5 x mês	120	g	600.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	5 x mês	250	g	1250.0	g	0.00	kg	0.000
Tangerina	kg	5 x mês	120	g	600.0	g	0.00	kg	0.000
Total Mensal									0.00
Total por Refeição									0.000

#### CONT. PARTE VI – ALMOÇO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

##### Temperos e Complementos para Preparações - Almoço e Jantar - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1	g	45.0	g	0.00	kg	0.000
Cebola	kg	70 x mês	10	g	700.0	g	0.00	kg	0.000
Cebolinha	kg	70 x mês	1	g	70.0	g	0.00	kg	0.000
Coentro	kg	25 x mês	1	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Extrato de tomate	kg	8 x mês	5	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Folha de louro	kg	30 x mês	1	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Limão	kg	25 x mês	20	g	500.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	25 x mês	5	g	125.0	g	0.00	kg	0.000
Óleo de milho/canola/girassol	l	70 x mês	5	ml	350.0	ml	0.00	L	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0.5	g	22.5	g	0.00	kg	0.000
Pimentão	kg	50 x mês	5	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Sal refinado	kg	200 x mês	5	g	1000.0	g	0.00	kg	0.000

Salsa	kg	30	x mês	1	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	90	x mês	10	g	900.0	g	0.00	kg	0.000
Vagem	kg	8	x mês	10	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 6 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE PARA DIETA HIPOPROTEICA ADULTO**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Biscoito diversos s/ leite - Padrã	und	25	x mês	1	un.	25	un.	0.00	un.	0.000
Casadinho	und	5	x mês	1	un.	5	un.	0.00	un.	0.000
suco de acerola c/ beterraba	und	4	x mês	1	un.	4	un.	0.00	un.	0.000
suco de acerola com melão	und	3	x mês	1	un.	3	un.	0.00	un.	0.000
suco de jenipapo c/ maracujá	und	3	x mês	1	un.	3	un.	0.00	un.	0.000
suco laranja c/ beterraba	und	3	x mês	1	un.	3	un.	0.00	un.	0.000
suco de laranja c/ cenoura	und	4	x mês	1	un.	4	un.	0.00	un.	0.000
suco de laranja c/ mamão	und	3	x mês	1	un.	3	un.	0.00	un.	0.000
suco de laranja c/ melão	und	3	x mês	1	un.	3	un.	0.00	un.	0.000
suco de maracujá c/ cenoura	und	3	x mês	1	un.	3	un.	0.00	un.	0.000
suco de melancia c/ limão	und	4	x mês	1	un.	4	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 6 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR PARA DIETA HIPOPROTEICA ADULTO**

**Café com Leite - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Café com leite - Padrão	Und	30	x mês	1	un.	30.0	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**Pão com Havarina**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Havarina	kg	30	x mês	5	g	150	g	0.00	kg	11.240
Pão francês	kg	30	x mês	50	g	1500	g	0.00	kg	7.000
Total Mensal										18.24
Total por Refeição										0.599

**Sopa - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Sopa de feijão	un.	15	x mês	1	un.	15	un.	0.00	un.	0.000
Sopa de legumes	un.	15	x mês	1	un.	15	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 6 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA HIPOPROTEICA ADULTO**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
					Und		un.		un.	R\$
Biscoito diver.s/ leite - Padrão	und.	15	x mês	1	Und	15.0	un.	0.00	un.	0.000
Laranja Lima	kg	8	x mês	150	g	1200	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	8	x mês	120	g	960	g	0.00	kg	0.000
Mamão	kg	8	x mês	120	g	960	g	0.00	kg	0.000
Pêra	kg	6	x mês	150	g	900	g	0.00	kg	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

# MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

## ANEXO 7 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA INFANTIL

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamento efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item “ Composição de Preços - Paciente Infantil”

A1 - Materia Prima Alimentar Dieta Hipoglicídica do Projeto Básico.

### Abóbora ao Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Molho Vinagrete - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

### Aipim com frango

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/ diet	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

### Arroz padrão para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

### Batata Corada para dieta

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/ dietas	und.	1	x	1	und.	1	und.	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

### Batata Soutée para dieta

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

### Biscoito para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado com fibras	kg	1	x mês	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Bolo de Ameixa para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

**Bolo de Cenoura para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Bolo padrão para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

**Café com Leite desnatado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	100	ml	100	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

**Feijão - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000

Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Legumes ao forno para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/dieta	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.00
Subtotal por preparação									0.00

### CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

#### Leite com Neston para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante/ sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Neston	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

#### Mingau de Aveia para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Aveia em flocos	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

#### Mingau de Maisena para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Molho de tomate para dietas - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Pimentão	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

**Molho Vinagrete**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0.000	0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Tomate	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Molho Vinha D'algo**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL****Purê de batatas para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	15	ml	15	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

**Purê Misto para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	15	ml	15	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Quiabo refogado para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate p/ dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Quiabo	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

**Salada de Frutas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Banana Prata	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Maça	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Mamão Havai	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000

Melancia	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

### Seleta de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Vagem	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Sopa de legumes para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Couve folha	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Vagem	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

#### Sopa de feijão para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Couve folha	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/carioquinha	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/ diet	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

#### Souflé de batatas para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Leite desnatado	LT	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Souflé de legumes para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Leite desnatado	LT	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

## SUCO SIMPLES PARA DIETAS HIPOGLICÍDICAS

### Suco de abacaxi

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	100	g	100	g	0.000	0.000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de acerola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de cajú

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Cajú	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

## CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

### Suco de goiaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Goiaba vermelha	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de graviola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Graviola	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de jenipapo**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Jenipapo	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de laranja pêra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de manga**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Manga espada	kg	1	x	60	g	60	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de mangaba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Mangaba	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**SUCO MISTO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA****Suco de acerola com beterraba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Suco de acerola com melão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000

Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de beterraba com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

#### Suco de genipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Jenipapo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de laranja com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de laranja com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de laranja com mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00
Crédito PIS / CONFINS									
Total mensal									
Total por refeição									

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Suco de laranja com mamão e couve**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Couve-folha	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de laranja com melão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de laranja com melão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de maracujá com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de melancia com limão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Limão	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Melancia	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**SUCO COM LEITE PARA DIETA HIPOGLICÍDICA**

**Suco de acerola com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------

Acerola	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de goiaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Goiaba vermelha	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICIDICA PACIENTE INFANTIL

#### Suco de graviola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Graviola	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de laranja com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	200	g	300	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de mangaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Mangaba	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de maracujá com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### VITAMINA SIMPLES PARA DIETA HIPOGLICÍDICA

#### Vitamina de banana

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000

Subtotal por preparação	0.00
-------------------------	------

**Vitamina de mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

**VITAMINA MISTA PARA DIETA HIPOGLICÍDICA**

**Vitamina de banana c/ mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	20	g	25	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 7 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM DA DIETA HIPOGLICÍDICA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Abacaxi	kg	0 x mês	150 g	0 g	0.000	0.000
Café c/ leite desnatado	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Havarina	kg	8 x mês	3 g	24 g	0.000	0.000
Inhame	kg	2 x mês	150 g	300 g	0.000	0.000
Leite de vaca desnatado	lt	8 x mês	60 ml	480 ml	0.000	0.000
Maçã	kg	7 x mês	120 g	840 g	0.000	0.000
Mamão havaí	kg	8 x mês	150 g	1200 g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	8 x mês	30 g	240 g	0.000	0.000
Melancia	kg	8 x mês	200 g	1600 g	0.000	0.000
Melão	kg	0 x mês	150 g	0 g	0.000	0.000
Mingau de aveia	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Mingau de maisena	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Ovos	und	8 x mês	1 und	8 und	0.000	0.000
Pão francês integral	kg	#### x mês	€50.00 g	€400.00 g	0.000	0.000
Queijo ricota	kg	7 x mês	20 g	140 g	0.000	0.000
Queijo tipo minas frescal	kg	7 x mês	20 g	140 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	7 x mês	80 g	560 g	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Impostos						
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 7 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO DA DIETA HIPOGLICÍDICA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	2 x mês	120 g	240 g	0.000	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Melancia	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Suco Acerola c/melão p/ dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de acerola para dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de abacaxi para dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de goiaba para dieta hipoglicídica	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de maracujá para dieta hipoglicídica	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco maracuja c/cen. p/ dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco melancia c/ limão p/ dieta hipoglicídica	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	2 x mês	80 g	160 g	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Impostos						
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 7 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO DA DIETA HIPOGLICÍDICA INFANTIL**

**Arroz padrão para dieta hipoglicídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carnes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	6 x mês	250 g	1500 g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	180 g	360 g	0.000	0.000
File de peixe (pescada)	kg	3 x mês	150 g	450 g	0.000	0.000
Lagarto, lombo paulista	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	8 x mês	200 g	1600 g	0.000	0.000
Peixe em posta (pescada branca, dourado, arabaiana)	kg	3 x mês	250 g	750 g	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Feijão - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Guarnição para dietas - padrão (excluir)**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora ao vinagrete - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata corada para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata soutê para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Legumes ao forno p/ dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê de batata para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê misto para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Quiabo refogado para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Seleta de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de batata para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de legumes para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

CONT. PARTE VII – ALMOÇO DA DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Molho para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de Tomate p/ dieta - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0.000	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	20 x mês	1 und	20 und	0.000	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Salada de hortaliças e legumes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alface	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.000	0.000
Acelga	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.000	0.000
Azeite de oliva	LT	30 x mês	2 ml	60 ml	0.000	0.000
Brócolis	kg	4 x mês	20 g	80 g	0.000	0.000
Cebola	kg	4 x mês	10 g	40 g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada crua	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.000	0.000
Couve Folha	kg	7 x mês	20 g	140 g	0.000	0.000
Couve-flor	kg	4 x mês	20 g	80 g	0.000	0.000
Pepino	kg	14 x mês	10 g	140 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Repolho branco	kg	7 x mês	25 g	175 g	0.000	0.000
Tomate	kg	14 x mês	30 g	420 g	0.000	0.000
Vagem	kg	8 x mês	30 g	240 g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	LT	30 x mês	3 ml	90 ml	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Sobremesa - padrão (excluir)**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	5 x mês	120 g	600 g	0.000	0.000
laranja pêra	kg	5 x mês	120 g	600 g	0.000	0.000
Mamão hawaii	kg	5 x mês	150 g	750 g	0.000	0.000
Melancia	kg	5 x mês	200 g	1000 g	0.000	0.000
Melão	kg	5 x mês	150 g	750 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	5 x mês	80 g	400 g	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

CONT. PARTE VII – ALMOÇO DA DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço/Jantar - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1 g	45 g	0.000	0.000
Beterraba	kg	2 x mês	5 g	10 g	0.000	0.000
Cebola	kg	60 x mês	5 g	300 g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	70 x mês	1 g	70 g	0.000	0.000
Cenoura	kg	6 x mês	10 g	60 g	0.000	0.000
Coentro	kg	15 x mês	1 g	15 g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	4 x mês	3 g	12 g	0.000	0.000
Folha de louro	kg	30 x mês	0.3 g	9 g	0.000	0.000
Limão	kg	30 x mês	20 g	600 g	0.000	0.000
Oleo de canola/ milho/girasol	lt	70 x mês	3 ml	210 ml	0.000	0.000
Orégano	kg	8 x mês	0.3 g	2.4 g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	4 x mês	6.25 g	25 g	0.000	0.000
Passas sem caroço	kg	4 x mês	3 g	12 g	0.000	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0.3 g	13.5 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	45 x mês	3 g	135 g	0.000	0.000
Sal refinado	kg	250 x mês	3 g	750 g	0.000	0.000
Salsa	kg	30 x mês	1 g	30 g	0.000	0.000
Tomate	kg	110 x mês	5 g	550 g	0.000	0.000
Vagem	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 7 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE DA DIETA HIPOGLICÍDICA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas	und	22 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Bolo de Ameixa para dietas	und	4 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura para dietas	und	4 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
logurte dietético com fibras	kg	12 x mês	180 g	180 g	0.000	0.000
Suco acer.c/ melão p/ dieta hipoglicid.	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco acerola c/ leite p/dieta	und	3 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de acerola para dieta hipoglic	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de goiaba para dieta hipoglic	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de jenipapo c/ marac. dieta	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de maracujá para dieta hipoglic.	und	2 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco goiaba c/ leite p/ dieta	und	3 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de graviola c/ leite dieta hipoglic	und	3 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite dieta hipoglic	und	3 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco marac.c/ cen.p/ dieta hipoglic.	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco melan. c/ limão p/ dieta hipoglic.	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina banana p/ dieta hipoglicídica	und	3 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina de mamão p/ dieta	und	3 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 7 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR DA DIETA HIPOGLICÍDICA INFANTIL**

**Aipim com frango**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com frango - padrão	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Arroz padrão para dieta hipoglicídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	8 x mês	1 und	8 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Café com leite desnatado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite desnatado - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carnes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Coxão mole	kg	6 x mês	180 g	1080 g	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	2 x mês	150 g	300 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Molhos para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate para dieta - padrão	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Molho vinagrete - padrão	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Molho Vinha D'alho - padrão	und	12 x mês	1 und	12 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Pão com Havarina**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Pão francês integral	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.000	0.000
Havarina	kg	8 x mês	3 g	24 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

CONT. PARTE VII – JANTAR DA DIETA HIPOGLICIDICA PACIENTE INFANTIL

**Queijo ou Ovo - padrão para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Ovos	un	7 x mês	1 um	1 um	0.000	0.000
Queijo ricota	kg	4 x mês	20 g	80 g	0.000	0.000
Queijo tipo minas frescal	kg	5 x mês	20 g	100 g	0.000	0.000

Total mensal	0.000
Total por refeição	0.000

#### Raízes / Tubérculos/Banana da Terra - Padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	1 x mês	200 g	200 g	0.000	0.000
Banana da Terra	kg	0 x mês	150 g	0 g	0.000	0.000
Inhame	kg	7 x mês	180 g	1260 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

#### Sopa para dietas - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Sopa de feijão para dietas	und	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Sopa de legumes para dietas	und	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 7 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA DA DIETA HIPOGLICÍDICA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas	und	8 x mês	1 und	8 und	0.00	0.000
Havarina	kg	8 x mês	3 g	24 g	0.000	0.000
Iogurte dietético com fibras	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.000	0.000
Maçã	kg	8 x mês	120 g	960 g	0.000	0.000
Mamão Havai	kg	3 x mês	150 g	450 g	0.000	0.000
Melão	kg	3 x mês	150 g	450 g	0.000	0.000
Mingau aveia p/ dieta hipoglicídica	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau maisena p/ dieta hipoglicídica	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pão francês integral	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.000	0.000
Suco acer. c/ leite p/ dieta hipoglicid.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco goiaba leite p/ dieta hipoglicid.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de graviola c leite dieta hipoglic.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de laranja c leite dieta hipoglic.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco mangaba c leite dieta hipoglic.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco marac.c/ leite p/ dieta hipoglicid.	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 8 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS**  
**FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA HIPOPROTEICA INFANTIL**

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item 021 Composição de Preços - Paciente Infantil

A1 - Matéria Prima Alimentar Dieta Hipoproteica do Projeto Básico.

**Abóbora ao vinagrete**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Abóbora de leite	kg	1 x	80 g	80.0 g	0.00 kg	0.000
Molho vinagrete - Padrão	un.	1 x	1 un.	1.0 un.	0.00 un.	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Arroz - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Alho	kg	1 x	0.5 g	0.5 g	0.00 kg	0.000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Cebola	kg	1 x	3 g	3.0 g	0.00 kg	0.000
Óleo de soja	L	1 x	1 ml	1.0 ml	0.00 L	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Batata Corada**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Batata inglesa	kg	1 x	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Havarina	kg	1 x	3 g	3.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Batata Sautê**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Batata inglesa	kg	1 x	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Salsa	kg	1 x	1 g	1.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Biscoito - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Biscoito de polvilho	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Biscoito de côco	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Biscoito rosquinha de côco	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Biscoito Waffer limão	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Biscoito waffer morango	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Café com Leite**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x	10 g	10.0 g	0.00 kg	0.000
Café torrado e moído	kg	1 x	8 g	8.0 g	0.00 kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1 x	50 ml	50.0 ml	0.00 L	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Casadinho**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x	10 g	10.0 g	0.00 kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1 x	10 g	10.0 g	0.00 kg	0.000
Goiabada	kg	1 x	10 g	10.0 g	0.00 kg	0.000
Havarina	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

CONT. PARTE VIII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE INFANTIL

**Farofa Simples**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Cebola	kg	1 x	3 g	3.0 g	0.00 kg	0.000
Farinha de mandioca	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Havarina	kg	1 x	3 g	3.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Feijão em Caldo - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Abóbora	kg	1 x	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Alho	kg	1 x	0.5 g	0.5 g	0.00 kg	0.000
Feijão tipo 1 cariquin./mulatinH	kg	1 x	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Maxixe	kg	1 x	10 g	10.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Legumes Gratinados**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Batata inglesa	kg	1 x	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Cenoura	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Chuchu	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Molho tomate padrãop/ dietas	un.	1 x	1 un.	1.0 un.	0.00 un.	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Massa sem Ovos - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Macarrão espaguete	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Macarrão parafuso	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Macarrão talharim	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Molho Laranja**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Laranja pêra	kg	1 x	70 g	70.0 g	0.00 kg	0.000
Maisena	kg	1 x	3 g	3.0 g	0.00 kg	0.000
Havarina	kg	1 x	3 g	3.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Molho de Tomate**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Cebola	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Extrato de tomate	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Havarina	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Pimenta cheiro-verde	kg	1 x	0.5 g	0.5 g	0.00 kg	0.000
Pimentão	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Salsa	kg	1 x	1 g	1.0 g	0.00 kg	0.000
Tomate	kg	1 x	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Molho Vinagrete**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Azeite de Oliva	L	1 x	3 ml	3.0 ml	0.00 L	0.000
Cebola	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Cebolinha	kg	1 x	1 g	1.0 g	0.00 kg	0.000
Coentro	kg	1 x	1 g	1.0 g	0.00 kg	0.000
Tomate	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Vinagre	L	1 x	5 ml	5.0 ml	0.00 L	0.000
Subtotal por preparação						0.00

CONT. PARTE VIII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE INFANTIL

**Molho Vinha D'alhos**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Alho	kg	1 x	0.8 g	0.8 g	0.00 kg	0.000
Cominho/Pimenta-do-reino	kg	1 x	0.5 g	0.5 g	0.00 kg	0.000
Vinagre	L	1 x	5 ml	5.0 ml	0.00 L	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Purê de Batata

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Batata inglesa	kg	1 x	80 g	80.0 g	0.00 kg	0.000
Havarina	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Purê Misto

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Abóbora	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Batata inglesa	kg	1 x	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Havarina	kg	1 x	3 g	3.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Quiabo Refogado

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Alho	kg	1 x	1 g	1.0 g	0.00 kg	0.000
Cebola	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Extrato de tomate	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Havarina	kg	1 x	3 g	3.0 g	0.00 kg	0.000
Quiabo	kg	1 x	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Tomate	kg	1 x	10 g	10.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Salada de Frutas

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Abacaxi	kg	1 x	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Banana prata	kg	1 x	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja pêra	kg	1 x	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Maçã	kg	1 x	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Mamão Havai	kg	1 x	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Mel	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Melancia	kg	1 x	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Melão	kg	1 x	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Seleto de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Batata inglesa	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Abóbora	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Chuchu	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Vagem	kg	1 x	10 g	10.0 g	0.00 kg	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Sopa de Feijão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Batata inglesa	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Cenoura	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Chuchu	kg	1 x	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Feijão tipo 1 cariocquin./mulatin.	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Massa para sopa sem ovos	kg	1 x	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Molho de tomate padrão p/ dieta	un.	1 x	1 un.	1.0 un.	0.00 un.	0.000
Subtotal por preparação						0.00

### CONT. PARTE VIII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE INFANTIL

#### Sopa de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
------------------------------	------	--------------------------	--------------------	---------------------------	-------------------------	------------------

		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para sopa sem ovos	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de Tomate padrão p/ diet	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Subtotal por preparação										0.00

#### SUCO SIMPLES

##### Suco de Abacaxi

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x mês	100	g	100.0	g	0.00	kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Acerola

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Acerola	kg	1	x mês	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Caju

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Caju	kg	1	x mês	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Goiaba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Goiaba vermelha	kg	1	x mês	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Graviola

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Graviola	kg	1	x mês	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Laranja

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pera	kg	1	x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Manga

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Manga espada	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Mangaba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Mangaba	kg	1	x mês	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

#### CONT. PARTE VIII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE INFANTIL

##### Suco de Maracujá

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
------------------------------	------	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------------	--	------------------

Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Maracujá	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

#### SUCO MISTO

##### Suco de Acerola com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Acerola	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Acerola com Melão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Acerola	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Melão	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Jenipapo com Maracujá

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Jenipapo	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Maracujá	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Laranja com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Laranja com Cenoura

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Laranja com Mamão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Mamão	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

##### Suco de Laranja com Mamão e Couve

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Couve-folha	kg	1	x mês	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Mamão	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

#### CONT. PARTE VIII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE INFANTIL

##### Suco de Laranja com Melão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000

Laranja Pêra	kg	1	x mês	250	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Melão	kg	1	x mês	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

**Suco de Maracujá com Cenoura**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário		Custo Mensal			
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)		R\$			
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Maracujá	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

**Suco de Melancia com Limão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário		Custo Mensal			
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)		R\$			
Açúcar refinado	kg	1	x mês	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Limão	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	1	x mês	150	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Subtotal por preparação										0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 8 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM PARA DIETA HIPOPROTEICA INFANTIL**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequência de Utilização	Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Abacaxi	kg	3 x mês	150	g	450.0	g	0.00	kg	0.000
Aipim	kg	10 x mês	150	g	1500.0	g	0.00	kg	0.000
Café com leite	und.	30 x mês	1	un.	30.0	un.	0.00	un.	0.000
Havarina	kg	30 x mês	3	g	90.0	g	0.00	kg	0.000
Inhame	kg	10 x mês	150	g	1500.0	g	0.00	kg	0.000
Mamão	kg	6 x mês	150	g	900.0	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	6 x mês	120	g	720.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para cuscuz	kg	10 x mês	30	g	300.0	g	0.00	kg	0.000
Melão	kg	4 x mês	150	g	600.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	6 x mês	200	g	1200.0	g	0.00	kg	0.000
Pão francês	kg	30 x mês	50	g	1500.0	g	0.00	kg	0.000
Pêra	kg	4 x mês	150	g	600.0	g	0.00	kg	0.000
Tangerina	kg	5 x mês	80	g	400.0	g	0.00	kg	0.000
Total Mensal									0.00
Total por refeição									0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 8 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO PARA DIETA HIPOPROTEICA INFANTIL**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abacaxi	kg	2	x mês	150	g	300.0	g	0.00	kg	0.000
Banana Maçã	kg	2	x mês	120	g	240.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Lima	kg	2	x mês	120	g	240.0	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	2	x mês	120	g	240.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	2	x mês	200	g	400.0	g	0.00	kg	0.000
Pêra	kg	2	x mês	150	g	300.0	g	0.00	kg	0.000
Tangerina	kg	2	x mês	80	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
suco de acerola	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de caju	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de laranja lima	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de goiaba	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de graviola	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de manga	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de mangaba	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
suco de maracujá	Und.	2	x mês	1	und	2.0	und	0.00	und	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 8 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO PARA DIETA HIPOPROTEICA INFANTIL**

**Arroz - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Arroz - Padrão	und	30	x mês	1	und	30.0	und	0.00	und	0.000
Total mensal										0.00
Total por refeição										0.00

**Carnes - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Coxa/sobrecoxa de frango	kg	7	x mês	100	g	700.0	g	0.00	kg	0.000
Filé de peixe - pescada	kg	8	x mês	60	g	480.0	g	0.00	kg	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	8	x mês	80	g	640.0	g	0.00	kg	0.000
Peixe posta-Pesc.(água doce)	kg	7	x mês	80	g	560.0	g	0.00	kg	0.000
Total mensal										0.00
Total por refeição										0.00

**Feijão - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Feijão em caldo	un.	30	x mês	1	un.	30.0	un.	0.00	un.	0.000
Total mensal										0.00
Total por refeição										0.00

**Guarnição - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Abóbora ao vinagrete	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000
Batata corada	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000
Batata sauté	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000
Massa sem ovos - Padrão	un.	8	x mês	1	un.	8.0	un.	0.00	un.	0.000
Purê de batata	un.	3	x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Purê misto	un.	3	x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Quiabo refogado	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Seleta de legumes	un.	3	x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Total mensal										0.00
Total por refeição										0.00

**Molhos - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Molho de Tomate	un.	60	x mês	1	un.	60.0	un.	0.00	un.	0.000
Molho vinagrete	un.	15	x mês	1	un.	15.0	un.	0.00	un.	0.000
Molho vinha d'alhos	un.	30	x mês	1	un.	30.0	un.	0.00	un.	0.000
Total mensal										0.00
Total por refeição										0.00

CONT. PARTE VIII – ALMOÇO DA DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE INFANTIL

**Salada de Hortaliças e Legumes - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Abóbora	kg	5	x mês	30	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Acelga	kg	10	x mês	10	g	100.0	g	0.00	kg	0.000
Alface	kg	10	x mês	10	g	100.0	g	0.00	kg	0.000
Azeite de oliva	L	30	x mês	3	ml	90.0	ml	0.00	L	0.000
Batata inglesa	kg	6	x mês	30	g	180.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba para salada cozida	kg	6	x mês	30	g	180.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba para salada crua	kg	4	x mês	15	g	60.0	g	0.00	kg	0.000
Cebola	kg	4	x mês	5	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura para salada cozida	kg	5	x mês	30	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura para salada crua	kg	8	x mês	15	g	120.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	5	x mês	30	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Couve flor	kg	2	x mês	20	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Pepino	kg	5	x mês	10	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Pimentão	kg	4	x mês	5	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Repolho branco (salada cozida)	kg	4	x mês	20	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	9	x mês	30	g	270.0	g	0.00	kg	0.000
Vagem	kg	3	x mês	20	g	60.0	g	0.00	kg	0.000
Vinagre	L	30	x mês	5	ml	150.0	ml	0.00	L	0.000
Total mensal										0.00
Total por refeição										0.00

#### Sobremesa - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Abacaxi	kg	5	x mês	150	g	750.0	g	0.00	kg	0.000
Banana maçã	kg	5	x mês	120	g	600.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Lima	kg	5	x mês	120	g	600.0	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	5	x mês	120	g	600.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	5	x mês	200	g	1000.0	g	0.00	kg	0.000
Tangerina	kg	5	x mês	80	g	400.0	g	0.00	kg	0.000
Total mensal										0.00
Total por refeição										0.00

#### Temperos e Complementos para Preparações - Almoço e Jantar - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Alho	kg	45	x mês	1	g	45.0	g	0.00	kg	0.000
Cebola	kg	70	x mês	10	g	700.0	g	0.00	kg	0.000
Cebolinha	kg	70	x mês	1	g	70.0	g	0.00	kg	0.000
Coentro	kg	25	x mês	1	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Extrato de tomate	kg	8	x mês	5	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Folha de louro	kg	30	x mês	1	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Limão	kg	25	x mês	20	g	500.0	g	0.00	kg	0.000
Havarina	kg	25	x mês	5	g	125.0	g	0.00	kg	0.000
Óleo de milho/canola/girassol	L	70	x mês	5	ml	350.0	ml	0.00	L	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45	x mês	0.5	g	22.5	g	0.00	kg	0.000
Pimentão	kg	50	x mês	5	g	250.0	g	0.00	kg	0.000
Sal refinado	kg	200	x mês	5	g	1000.0	g	0.00	kg	0.000
Salsa	kg	30	x mês	1	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	90	x mês	10	g	900.0	g	0.00	kg	0.000
Vagem	kg	8	x mês	10	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Total mensal										0.00
Total por refeição										0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 8 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE PARA DIETA HIPOPROTEICA INFANTIL**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Biscoit. diver. s/ leite - Padrão	und	25	x mês	1	und	25.0	und	0.00	und	0.000
Casadinho	und	5	x mês	1	und	5.0	und	0.00	und	0.000
suco de acerola c/ beterraba	und	4	x mês	1	und	4.0	und	0.00	und	0.000
suco de acerola com melão	und	3	x mês	1	und	3.0	und	0.00	und	0.000
suco de jenipapo c/ maracujá	und	3	x mês	1	und	3.0	und	0.00	und	0.000
suco laranja c/ beterraba	und	3	x mês	1	und	3.0	und	0.00	und	0.000
suco de laranja c/ cenoura	und	4	x mês	1	und	4.0	und	0.00	und	0.000
suco de laranja c/ mamão	und	3	x mês	1	und	3.0	und	0.00	und	0.000
suco de laranja c/ melão	und	3	x mês	1	und	3.0	und	0.00	und	0.000
suco de maracujá c/ cenoura	und	3	x mês	1	und	3.0	und	0.00	und	0.000
suco de melancia c/ limão	und	4	x mês	1	und	4.0	und	0.00	und	0.000
Sub Total Mensal										0.00
Total por refeição										0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 8 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR PARA DIETA HIPOPROTEICA INFANTIL**

**Café com Leite - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Café com leite - Padrão	und.	30 x mês	1 und.	30.0 und.	0.00 und.	0.000
Sub Total Mensal						0.00
Total por refeição						0.00

**Pão com Havarina**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Havarina	kg	30 x mês	3 g	90.0 g	0.00 kg	0.000
Pão francês	kg	30 x mês	50 g	1500.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Mensal						0.00
Total por refeição						0.00

**Sopa - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Sopa de feijão	und.	15 x mês	1 und.	15.0 und.	0.00 und.	0.000
Sopa de legumes	und.	15 x mês	1 und.	15.0 und.	0.00 und.	0.000
Sub Total Mensal						0.00
Total por refeição						0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 8 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA HIPOPROTEICA INFANTIL**

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
										R\$
Biscoito diver. s/ leite -	und	15	x mês	1	und	15.0	und	0.00	und	0.000
Laranja Lima	kg	8	x mês	120	g	960.0	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	8	x mês	120	g	960.0	g	0.00	kg	0.000
Mamão	kg	8	x mês	120	g	960.0	g	0.00	kg	0.000
Pêra	kg	6	x mês	150	g	900.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Mensal										0.00
Total por refeição										0.00



Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE IX – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Bolo de Cenoura para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Bolo padrão para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Café com Leite desnatado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	100	ml	100	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Feijão - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Legumes ao forno para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Leite com Neston para dieta hipolipidica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000

Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Neston	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE IX – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Mingau de Aveia para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Aveia em flocos	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Mingau de Maisena para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0.000	0.000
Maisena	kg	1	x	7	g	7	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Molho de tomate para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Molho Vinagrete**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0.000	0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Tomate	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Molho Vinha D'alho**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Purê de batatas para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	15	ml	15	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE IX – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Purê Misto para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	15	ml	15	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Quiabo refogado para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate padrão p/ dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Quiabo	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Salada de Frutas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Banana Prata	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Maça	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Mamão Havai	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Melancia	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Seleto de legumes**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Vagem	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Sopa de legumes para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Couve folha	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000

Vagem	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Sopa de feijão para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Couve folha	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/carioquinha ti	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Molho tomate padrão p/ dietas	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE IX – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE INFANTIL

### Souflé de batatas para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Leite desnatado	LT	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Souflé de legumes para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Havarina	kg	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Leite desnatado	LT	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### SUCO SIMPLES PARA DIETAS HIPOGLICÍDICAS

#### Suco de abacaxi

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de acerola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de cajú

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cajú	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000

Subtotal por preparação	0.00
-------------------------	------

### Suco de goiaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de graviola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

## CONT. PARTE IX – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE INFANTIL

### Suco de jenipapo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Jenipapo	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de laranja pêra

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de manga

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Manga espada	kg	1	x	70	g	70	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de mangaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Mangaba	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**SUCO MISTO PARA DIETA HIPOLIPÍDICA****Suco de acerola com beterraba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de acerola com melão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de beterraba com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.000

CONT. PARTE IX – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE INFANTIL

**Suco de genipapo com maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Jenipapo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de laranja com beterraba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de laranja com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de laranja com mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000

Mamão	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de laranja com mamão e couve

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Couve-folha	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de laranja com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE IX – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE INFANTIL

### Suco de maracujá com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de melancia com limão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Limão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Melancia	kg	1	x	200	g	200	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### SUCO COM LEITE PARA DIETA HIPOLIPÍDICA

#### Suco de acerola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Suco de goiaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000

Subtotal por preparação	0.00
-------------------------	------

### Suco de graviola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de laranja com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Laranja pera	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de manga com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Manga	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

## CONT. PARTE IX – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOLIPÍDICA PACIENTE INFANTIL

### Suco de maracujá com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

## VITAMINA SIMPLES PARA DIETA HIPOLIPÍDICA

### Vitamina de banana

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Vitamina de mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**VITAMINA MISTA PARA DIETA HIPOLIPÍDICA****Vitamina de banana c/ mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Leite desnatado	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 9 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM DA DIETA HIPOLIPÍDICA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	3 x mês	150 g	450 g	0.000	0.000
Abacaxi	kg	5 x mês	150 g	750 g	0.000	0.000
Bolo de ameixa para dietas	kg	3 x mês	1 und	3 g	0.00	0.000
Bolo decenoura para dietas	kg	3 x mês	1 und	3 g	0.00	0.000
Bolo padrão para dietas	kg	3 x mês	1 und	3 g	0.00	0.000
Café c/ leite desnatado	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Havarina	kg	30 x mês	3 g	90 g	0.000	0.000
Inhame	kg	3 x mês	150 g	450 g	0.000	0.000
Leite de vaca desnatado	lt	3 x mês	100 ml	300 ml	0.000	0.000
Maçã	kg	8 x mês	120 g	960 g	0.000	0.000
Mamão havaí	kg	7 x mês	150 g	1050 g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	3 x mês	30 g	90 g	0.000	0.000
Melancia	kg	8 x mês	200 g	1600 g	0.000	0.000
Melão	kg	5 x mês	150 g	750 g	0.000	0.000
Leite com neston p/ dieta hipolipidica	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de aveia	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de maisena	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Ovos	und	6 x mês	1 und	6 und	0.000	0.000
Pão francês integral	kg	30 x mês	50 g	1500 g	0.000	0.000
Queijo ricota	kg	6 x mês	20 g	120 g	0.000	0.000
Queijo tipo minas frescal	kg	6 x mês	20 g	120 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	7 x mês	80 g	560 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 9 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO DA DIETA HIPOLIPÍDICA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Suco de abacaxi	un	2 x mês	1 und	2 und	0.000	0.000
Suco de Acer.c/melão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de acerola	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de goiaba	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco de maracujá	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco marac.c/cen.	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Suco melan. c/ limão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	4 x mês	80 g	320 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 9 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO DA DIETA HIPOLIPÍDICA INFANTIL**

**Arroz padrão para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carnes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	6 x mês	250 g	1500 g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	180 g	360 g	0.000	0.000
File de peixe (pescada)	kg	3 x mês	150 g	450 g	0.000	0.000
Lagarto,lombo paulista	kg	4 x mês	200 g	800 g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	8 x mês	200 g	1600 g	0.000	0.000
Peixe em posta ( pescada branca,dourado,arabaiana)	kg	3 x mês	250 g	750 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Feijão - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Guarnição para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora ao vinagrete (excluir)	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Batata corada para dietas	un	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Batata sôtê para dietas	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Legumes ao forno p/ dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Purê de batata para dietas	un	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Purê misto para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Quiabo refogado para dietas (excluir)	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Seleta de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Souflê de batata para dietas	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Souflê de legumes para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Molho para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de Tomate p/ dieta - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0.000	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	20 x mês	1 und	20 und	0.000	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Salada de hortaliças e legumes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alface	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.000	0.000
Acelga	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.000	0.000
Azeite de oliva	LT	30 x mês	2 ml	60 ml	0.000	0.000
Brócolis	kg	4 x mês	20 g	80 g	0.000	0.000
Cebola	kg	4 x mês	10 g	40 g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada crua	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.000	0.000
Couve Folha	kg	7 x mês	20 g	140 g	0.000	0.000
Couve-flor	kg	4 x mês	20 g	80 g	0.000	0.000
Pepino	kg	14 x mês	10 g	140 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Repolho branco	kg	7 x mês	25 g	175 g	0.000	0.000
Tomate	kg	14 x mês	30 g	420 g	0.000	0.000
Vagem	kg	8 x mês	30 g	240 g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	LT	30 x mês	3 ml	90 ml	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Sobremesa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	5 x mês	120 g	600 g	0.000	0.000
laranja pêra	kg	7 x mês	120 g	840 g	0.000	0.000
Maçã	kg	2 x mês	120 g	240 g	0.000	0.000
Mamão havai	kg	7 x mês	150 g	1050 g	0.000	0.000
Melancia	kg	7 x mês	200 g	1400 g	0.000	0.000
Melão	kg	5 x mês	150 g	750 g	0.000	0.000
Tangerina	kg	7 x mês	80 g	560 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço/Jantar - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1 g	45 g	0.000	0.000
Beterraba	kg	2 x mês	5 g	10 g	0.000	0.000
Cebola	kg	60 x mês	5 g	300 g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	70 x mês	1 g	70 g	0.000	0.000
Cenoura	kg	6 x mês	10 g	60 g	0.000	0.000
Coentro	kg	15 x mês	1 g	15 g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	4 x mês	3 g	12 g	0.000	0.000
Folha de louro	kg	30 x mês	0.3 g	9 g	0.000	0.000
Limão	kg	30 x mês	20 g	600 g	0.000	0.000
Oleo de canola/ milho/girasol	lt	70 x mês	3 ml	210 ml	0.000	0.000
Orégano	kg	8 x mês	0.3 g	2.4 g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	4 x mês	6.25 g	25 g	0.000	0.000
Passas sem caroço	kg	4 x mês	3 g	12 g	0.000	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0.3 g	13.5 g	0.000	0.000
Pimentão	kg	45 x mês	3 g	135 g	0.000	0.000
Sal refinado	kg	250 x mês	3 g	750 g	0.000	0.000
Salsa	kg	30 x mês	1 g	30 g	0.000	0.000
Tomate	kg	110 x mês	5 g	550 g	0.000	0.000
Vagem	kg	4 x mês	5 g	20 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 9 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE DA DIETA HIPOLIPÍDICA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	utilização	capita	capita mensal	(R\$/un)	mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas	und	18 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Bolo de Ameixa para dietas	und	4 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura para dietas	und	4 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Bolo padrão para dietas	und	4 x mês	1 und	1 und	0.000	0.000
iogurte desnatado	kg	6 x mês	180 g	180 g	0.000	0.000
Suco acer.c/ melão	und	5 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco acerola c/ leite	und	6 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de acerola	und	3 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de goiaba	und	5 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de jenipapo c/ marac.	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de maracujá	und	5 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco goiaba c/ leite	und	6 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco marac.c/ cen.	und	6 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco melan. c/ limão	und	5 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina banana	und	2 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina de mamão	und	2 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 9 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR DA DIETA HIPOLIPÍDICA INFANTIL**

**Aipim com frango**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com frango - padrão	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Arroz padrão para dieta hipolipídica**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	8 x mês	1 und	8 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Café com leite desnatado**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite desnatado - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carnes - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
coxão mole	kg	8 x mês	180 g	1440 g	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	8 x mês	150 g	1200 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Molhos para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate para dieta - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Molho vinagrete - padrão	und	6 x mês	1 und	6 und	0.00	0.000
Molho Vinha D'alho - padrão	und	16 x mês	1 und	16 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Pão com Havarina**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Pão francês integral	kg	30 x mês	50 g	1500 g	0.000	0.000
Havarina	kg	30 x mês	3 g	90 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Queijo-padrão para dietas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Queijo ricota	kg	3 x mês	20 g	60 g	0.000	0.000
Queijo tipo minas frescal	kg	5 x mês	20 g	100 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Raízes / Tubérculos/Cuscuz/Banana da Terra - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	2 x mês	200 g	400 g	0.000	0.000
Banana da Terra	kg	6 x mês	150 g	900 g	0.000	0.000
Inhame	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	4 x mês	40 g	160 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Sopa para dietas - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Sopa de feijão para dietas	und	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Sopa de legumes para dietas	und	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 9 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA DA DIETA HIPOLIPÍDICA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas	und	8 x mês	1 und	8 und	0.00	0.000
Havarina	kg	8 x mês	3 g	24 g	0.00	0.000
Iogurte dietético	kg	8 x mês	180 g	1440 g	0.00	0.000
leite com neston para dietas	kg	4 x mês	1 g	4 g	0.00	0.000
Maçã	kg	8 x mês	120 g	960 g	0.00	0.000
Mamão Havai	kg	3 x mês	150 g	450 g	0.00	0.000
Melão	kg	3 x mês	150 g	450 g	0.00	0.000
Mingau aveia	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Mingau maisena	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Pão francês integral	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.00	0.000
Suco acerola c/ leite dieta hipolipidica	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco goiaba c/ leite dieta hipolipidica	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco maracuja c/ leite dieta hipolipid.	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 10 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO**  
**PARA DIETA LIVRE - PACIENTE INFANTIL**

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item 021 Composição de Preços - Paciente Infantil

A1 – Matéria Prima Alimentar Dieta Livre do Projeto Básico.

**Aipim com Carne seca**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Carne seca tipo exportação	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Aipim	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

**Aipim com Carne do Sol**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Coxão mole	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Aipim	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

**Arroz/ Almoço**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Arroz parbolizado tipo I	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Oleo	lt	1	x	1	ml	1	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Arroz Doce**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Banana Real**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Banana Prata	kg	1	x	75	g	75	g	0.000	0.000

Canela em pó	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	40	ml	40	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	Kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL**

**Batata Corada**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	100	g	100	g	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Batata Soutée**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	100	g	100	g	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Biscoitos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
Biscoito de leite	kg	1	x mês	50	g	50	g	0.000	0.000
Biscoito maisena	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
Biscoito maria	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
Biscoito salgado tipo aperitivo tradicional	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Bolo de Ameixa**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Bolo de Cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL

**Bolo de Maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Bolo de Ovos**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Broa de maisena**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Café com Leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$

Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Café torrado e moído	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	100	ml	100	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Canja

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

## CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL

### Casadinho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Goiabada	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

### Cuscuz nordestino

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	1	x	45	g	45	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Tomate	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Feijão com caldo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Feijão Tropeiro

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
farinha de mandioca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/cariquinha tipo 1	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Legumes Gratinados

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL

### Leite com Farinha Láctea

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha Láctea	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Leite com Neston

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
Neston	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000
Crédito PIS / CONFINS									0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

### Massa /Almoço/Jantar

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Macarrão espaguete	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Mingau de Aveia**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

**Mingau de Cremogema**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cremogema	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

**Mingau de Maisena**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL****Molho Branco**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
queijo tipo parmesao ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Molho de laranja**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Laranja pêra	un	1	x	70	g	70	g	0.000	0.000
Maisena	un	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	un	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Molho de tomate**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
tomate	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0

### Molho Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0.000	0.000
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

### Molho Vinha D'alho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

## CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL

### Mungunzá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cravo da india	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
Milho para mungunzá	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

### Pastel de Forno de Frango

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------

Farinha de trigo	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	un	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Margarina	kg	1	x	12	g	12	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	1	x	60	g	60	g	0.000	0.000
<b>SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO</b>									<b>0.000</b>

### Pastel de Forno de Queijo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Farinha de trigo	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	40	ml	40	g	0.000	0.000
Margarina	kg	1	x	12	g	12	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Queijo mussarela	kg	1	x	30	un.	30	g	0.000	0.000
<b>SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO</b>									<b>0.000</b>

### Purê de batatas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	100	g	100	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
manteiga	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
<b>SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO</b>									<b>0.000</b>

### Salada de Frutas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Banana Prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Maça	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Mamão Havai	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Mel	Lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Melancia	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
<b>SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO</b>									<b>0.000</b>

## CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL

### Seleta de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
chuchu	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
vagem	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000

SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO	0.000
-------------------------	-------

### Sopa de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Sopa de feijão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/carioquinha tip	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Souflé de batatas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Souflé de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Suco de abacaxi**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
abacaxi	kg	1 x	100 g	100 g	0.000	0.000
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.000

**Suco de acerola**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.000
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.000

**Suco de cajú**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
cajú	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.000

**Suco de jenipapo**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
jenipapo	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.000

**Suco de goiaba**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
goiaba vermelha	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.000

**Suco de graviola**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
graviola	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.000

**Suco de laranja pêra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
laranja pera	kg	1 x	350 g	350 g	0.000	0.000

SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO	0.00
-------------------------	------

### Suco de manga

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
manga espada	kg	1 x	70 g	70 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

### CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL

#### Suco de mangaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
mangaba	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

#### Suco de maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
maracujá	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

#### Suco de jenipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
jenipapo	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

#### Suco de laranja com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	1 x	350 g	350 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

#### Suco de laranja com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

**Suco de laranja com mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

**Suco de laranja com mamão e couve**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
couve-folha	kg	1 x	5 g	5 g	0.000	0.000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.000
Subtotal por porção						0.00

**CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL****Suco de laranja com melão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

**Suco de maracujá com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

**Suco de melancia com limão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
limão	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
melancia	kg	1 x	200 g	200 g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO						0.00

**Suco de acerola com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000

leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

### Suco de goiaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
goiaba vermelha	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

### Suco de graviola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

### Suco de mangaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	g	180	g	0.000	0.000
mangaba	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

### CONT. PARTE X – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LIVRE INFANTIL

### Suco de maracujá com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	g	180	g	0.000	0.000
maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00

### Vitamina de abacate

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacate	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

### Vitamina de banana

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000

SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO	0.00
-------------------------	------

**Vitamina de mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.000

**Vitamina de banana c/ mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
SUBTOTAL POR PREPARAÇÃO									0.00





I

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 10 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO PARA DIETA LIVRE INFANTIL**

**Arroz - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carne - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acém	kg	1 x mês	150 g	150 g	0.000	0.000
Alcatra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	5 x mês	250 g	1250 g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	150 g	300 g	0.000	0.000
Fígado bovino	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
File de peixe (pescada)	kg	2 x mês	150 g	300 g	0.000	0.000
Lagarto,lombo paulista	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	6 x mês	150 g	900 g	0.000	0.000
Peixe em posta ( pescada branca,dourado,arabaiana)	kg	2 x mês	180 g	360 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Feijão padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Guarnição - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata corada - padrão	un	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Batata soute - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Legumes gratinados - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Purê de batata - padrão	un	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Seleta de legumes - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Souflê de batata - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Souflê de legumes - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Molhos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de laranja - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Molho de Tomate - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0.00	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000

Total mensal	0.000
Total por refeição	0.000

CONT. PARTE X –ALMOÇO DA DIETA LIVRE INFANTIL

**Salada de legumes e hortaliças - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alface	kg	8	x mês	5	g	40	g	0.000	0.000
Acelga	kg	8	x mês	5	g	40	g	0.000	0.000
Abóbora	kg	5	x mês	30	g	150	g	0.000	0.000
Azeite de oliva	LT	30	x mês	3	ml	90	ml	0.000	0.000
Batata Inglesa	kg	4	x mês	30	g	120	g	0.000	0.000
Beterraba p/ salada cozida	kg	4	x mês	30	g	120	g	0.000	0.000
Beterraba p/ salada crua	kg	6	x mês	20	g	120	g	0.000	0.000
Brócolis	kg	2	x mês	30	g	60	g	0.000	0.000
Cebola	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada cozida	kg	5	x mês	30	g	150	g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada crua	kg	8	x mês	20	g	160	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	5	x mês	30	g	150	g	0.000	0.000
Couve-flor	kg	2	x mês	30	g	60	g	0.000	0.000
Couve Folha	kg	4	x mês	30	g	120	g	0.000	0.000
Pepino	kg	5	x mês	15	g	75	g	0.000	0.000
Pimentão	kg	4	x mês	15	g	60	g	0.000	0.000
Repolho branco	kg	4	x mês	30	g	120	g	0.000	0.000
Tomate	kg	9	x mês	40	g	360	g	0.000	0.000
Vagem	kg	3	x mês	20	g	60	g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	LT	30	x mês	5	ml	150	ml	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Sobremesa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi (excluir)	kg	3	x mês	120	g	360	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	6	x mês	120	g	720	g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	3	x mês	150	g	450	g	0.000	0.000
Maçã	kg	5	x mês	120	g	600	g	0.000	0.000
Mamão havaí	kg	5	x mês	200	g	1000	g	0.000	0.000
Manga	kg	1	x mês	200	g	200	g	0.000	0.000
Melancia	kg	5	x mês	250	g	1250	g	0.000	0.000
Melão (excluir)	kg	4	x mês	200	g	800	g	0.000	0.000
Tangerina	kg	5	x mês	120	g	600	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

CONT. PARTE X – ALMOÇO DA DIETA LIVRE INFANTIL

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço / Jantar - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$	
Alho	kg	45	x mês	1	g	45	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	2	x mês	10	g	20	g	0.000	0.000

Cebola	kg	60	x mês	10	g	600	g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	70	x mês	1	g	70	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	6	x mês	10	g	60	g	0.000	0.000
Coentro	kg	15	x mês	1	g	15	g	0.000	0.000
Ervilha em conserva	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Extrato de tomate	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Folha de louro	kg	30	x mês	0.5	g	15	g	0.000	0.000
Limão	kg	20	x mês	20	g	400	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	25	x mês	10	g	250	g	0.000	0.000
Milho verde em conserva	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Molho inglês	lt	8	x mês	2	ml	16	ml	0.000	0.000
Molho Shoyo	lt	8	x mês	2	ml	16	ml	0.000	0.000
Óleo de soja	lt	70	x mês	5	ml	350	ml	0.000	0.000
Orégano	kg	8	x mês	0.5	g	4	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	4	x mês	6.25	g	25	g	0.000	0.000
Passas sem caroço	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45	x mês	0.5	g	22.5	g	0.000	0.000
Pimentão	kg	45	x mês	5	g	225	g	0.000	0.000
Sal refinado	kg	250	x mês	5	g	1250	g	0.000	0.000
Salsa	kg	30	x mês	1	g	30	g	0.000	0.000
Tomate	kg	110	x mês	10	g	1100	g	0.000	0.000
Vagem	kg	4	x mês	10	g	40	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 10 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE PARA DIETA LIVRE INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana real - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Biscoito - padrão	und	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Bolo de Ameixa - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Broa de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Casadinho - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
logurte	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Leite c/farinha lactea - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Leite c/neston - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pão de queijo	kg	4 x mês	60 g	120 g	0.000	0.000
Pastel de forno de frango - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Pastel de forno de queijo - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Vit.de banana c/ mamão - padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Vitamina de banana - padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 10 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR PARA DIETA LIVRE INFANTIL**

**Aipim com Carne Seca - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim c/ carne seca - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Aipim com Carne do Sol - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com Carne do Sol - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Arroz - padrão (EXCLUIR)**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	5	x mês	1	und	5	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Café com leite - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite - padrão	un	30	x mês	1	und	30	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Carne - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	2	x mês	180	g	360	g	0.000	0.000
Coxa / sobrecoxa de frango	kg	1	x mês	220	g	220	g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	1	x mês	180	g	180	g	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	2	x mês	180	g	360	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Cuscuz com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Leite de vaca tipo A	lt	8	x mês	80	ml	640	ml	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	8	x mês	40	g	320	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Cuscuz Nordestino - padrão (EXCLUIR)**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cuscuz nordestino - padrão	und	3	x mês	1	und	3	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00

Total por refeição	0.000
--------------------	-------

CONT. PARTE X – JANTAR DA DIETA LIVRE INFANTIL

**Massas - padrão (EXCLUIR)**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Massa - padrão	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Molho - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de tomate - padrão	und	20	x mês	1	und	20	und	0.00	0.000
Molho Vinagrete	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Molho Vinha D' alho	und	19	x mês	1	und	19	und	0.00	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Ovo ou queijo - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Ovos (incluir)	kg	8	x mês	50	g	400	g	0.000	0.000
Queijo mussarela	kg	12	x mês	30	g	360	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Pão com manteiga**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Manteiga	kg	30	x mês	5	g	150	g	0.000	0.000
Pães diversos	kg	30	x mês	50	g	1500	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

CONT. PARTE X – JANTAR DA DIETA LIVRE INFANTIL

**Raízes/Tubérculos/Banana da Terra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana da Terra (EXCLUIR)	kg	4	x mês	180	g	720	g	0.000	0.000
Inhame	kg	5	x mês	200	g	1000	g	0.000	0.000
Aipim	kg	1	x mês	200	g	200	g	0.000	0.000
Total mensal									0.00
Total por refeição									0.000

**Sopa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Canja	und	4	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Sopa de feijão	und	4	x mês	1	und	4	und	0.00	0.000
Sopa de legumes	und	4	x mês	1	und	4	und	0.00	0.000
Subtotal mensal									0.00
Impostos									
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 10 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA LIVRE INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
iogurte	und	2 x mês	120 g	240 g	0.000	0.000
Leite c/ Farinha Láctea - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Leite com Neston - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Mingau de aveia – padrão	Und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de cremogema - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de maisena - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 11- MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO**  
**PARA DIETA BRANDA/PASTOSA INFANTIL**

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item 021 Composição de Preços - Paciente Infantil

A1 - Matéria Prima Alimentar Dieta Branda/Pastosa do Projeto Básico.

**Aipim com Carne seca**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Carne seca tipo exportação	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Aipim	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Aipim com Carne do Sol**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Coxão mole	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
Aipim	kg	1	x	150	g	150	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Arroz/ Almoço**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Arroz parbolizado tipo I	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Oleo	lt	1	x	1	ml	1	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Arroz Doce**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Leite de côco	l	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	l	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Banana Real**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Banana Prata	kg	1	x	75	g	75	g	0.000	0.000

Canela em pó	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	l	1	x	40	ml	40	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	Kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL**

**Batata Corada**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	100	g	100	g	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Batata Soutée**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	100	g	100	g	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Biscoitos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
Biscoito de leite	kg	1	x mês	50	g	50	g	0.000	0.000
Biscoito maisena	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
Biscoito maria	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
Biscoito salgado tipo aperitivo tradicional	kg	1	x mês	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Bolo de Ameixa**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Bolo de Cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------

Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

**Bolo de Maracujá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Maracujá	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Bolo de Ovos**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Broa de maisena**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Café com Leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Café torrado e moído	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	100	ml	100	ml	0.000	0.000

Subtotal por preparação	0.00
-------------------------	------

### Canja

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Peito de frango	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

## CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

### Casadinho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Goiabada	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Cuscuz nordestino

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	1	x	45	g	45	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Tomate	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Feijão com caldo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Feijão Tropeiro

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000

farinha de mandioca	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Feijão mulatinho/cariquinha tipo 1	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Legumes Gratinados

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

### Leite com Farinha Láctea

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Farinha Láctea	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Leite com Neston

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
Neston	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Massa /Almoço/Jantar

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Macarrão espaguete	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Mingau de Aveia

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

**Mingau de Cremogema**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cremogema	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Mingau de Maisena**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0.000	0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

## CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

**Molho Branco**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
queijo tipo parmesao ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Molho de laranja**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Laranja pêra	un	1	x	70	g	70	g	0.000	0.000
Maisena	un	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	un	1	x	3	g	3	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Molho de tomate**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
pimenta de cheiro	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
tomate	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Molho Vinagrete**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0.000	0.000
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0.000	0.000
tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Molho Vinha D'alho**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL****Mungunzá**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Cravo da india	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.000	0.000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0.000	0.000
Milho para mungunzá	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Pastel de Forno de Frango**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Farinha de trigo	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	kg	1	x	40	g	40	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	un	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Margarina	kg	1	x	12	g	12	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	1	x	60	g	60	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Pastel de Forno de Queijo**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Farinha de trigo	kg	1	x	35	g	35	g	0.000	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.000	0.000

Leite de vaca tipo A	lt	1	x	40	ml	40	g	0.000	0.000
Margarina	kg	1	x	12	g	12	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	1	x	8	g	8	g	0.000	0.000
Queijo mussarela	kg	1	x	30	un.	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	100	g	100	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
manteiga	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Salada de Frutas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Banana Prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Maça	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Mamão Havai	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Mel	Lt	1	x	5	ml	5	ml	0.000	0.000
Melancia	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Melão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

#### Seleta de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
chuchu	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
vagem	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

#### Sopa de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Sopa de feijão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Feijão mulatino/carioquinha tipo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0.000	0.000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Souflé de batatas**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	80	g	80	g	0.000	0.000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Souflé de legumes**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	LT	1	x	30	ml	30	ml	0.000	0.000
margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0.000	0.000
ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.25	g	0.000	0.000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1	x	2	g	2	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

**Suco de abacaxi**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
abacaxi	kg	1	x	100	g	100	g	0.000	0.000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Suco de acerola**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000

Subtotal por preparação	0.00
-------------------------	------

### Suco de cajú

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
cajú	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

### Suco de jenipapo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
jenipapo	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.000

### Suco de goiaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
goiaba vermelha	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

### Suco de graviola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
graviola	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

### Suco de laranja pêra

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
laranja pera	kg	1 x	350 g	350 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

### Suco de manga

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
manga espada	kg	1 x	70 g	70 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

### Suco de mangaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
mangaba	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Suco de maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
maracujá	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Suco de jenipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
jenipapo	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Suco de laranja com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
Beterraba	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.000
Laranja pêra	kg	1 x	350 g	350 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Suco de laranja com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Suco de laranja com mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

#### Suco de laranja com mamão e couve

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.0000
couve-folha	kg	1 x	5 g	5 g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0.000	0.0000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0.000	0.0000
Subtotal por porção						0.0000

CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

**Suco de laranja com melão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Suco de maracujá com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0.000	0.000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Suco de melancia com limão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
limão	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
melancia	kg	1 x	200 g	200 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Suco de acerola com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1 x	25 g	25 g	0.000	0.000
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A		1 x	180 g	180 g	0.000	0.000
Subtotal por preparação						0.00

**Suco de goiaba com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0.000	0.000
goiaba vermelha	kg	1 x	50 g	50 g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A		1 x	180 g	180 g	0.000	0.000

Subtotal por preparação	0.00
-------------------------	------

### Suco de graviola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
graviola	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A		1	x	180	g	180	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Suco de laranja com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.0000
laranja pera	kg	1	x	300	g	300	g	0.000	0.0000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	150	g	150	g	0.000	0.0000
Subtotal por porção									0.0000

## CONT. PARTE XI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA BRANDA INFANTIL

### Suco de maracujá com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	g	180	g	0.000	0.000
maracujá	kg	1	x	30	g	30	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Vitamina de abacate

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacate	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Vitamina de banana

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

### Vitamina de mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000

Mamão	kg	1	x	50	g	50	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00

**Vitamina de banana c/ mamão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0.000	0.000
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0.000	0.000
Subtotal por preparação									0.00



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 11 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA COLAÇÃO**  
**PARA DIETA BRANDA/PASTOSA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana prata	kg	4	x mês	150	g	600	g	0.000	0.000
Melancia	kg	4	x mês	250	g	1000	g	0.000	0.000
Suco de Abacaxi - Padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de acerola c/ Beterraba - padrão	un	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de acerola c/ Melão - padrão	un	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de acerola - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ beterraba - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de goiaba - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de graviola - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de jenipapo c/Maracujá-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de laranja - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Suco de laranja c/cenoura-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ mamão e couve-padrão	un	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de laranja c/mamão-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de manga padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de maracujá - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/cenoura-padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Suco de melancia c/ limão - padrão	und	1	x mês	1	und	1	und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	4	x mês	120	g	480	g	0.00	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 11 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO**  
**PARA DIETA BRANDA/PASTOSA INFANTIL**

**Arroz - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Carne - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acém	kg	1 x mês	150 g	150 g	0.000	0.000
Alcatra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Coxa/sobrecoxa	kg	5 x mês	250 g	1250 g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	2 x mês	150 g	300 g	0.000	0.000
Fígado bovino	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
File de peixe (pescada)	kg	2 x mês	150 g	300 g	0.000	0.000
Lagarto,lombo paulista	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.000	0.000
Peito de frango	kg	6 x mês	150 g	900 g	0.000	0.000
Peixe em posta ( pescada branca,dourado,arabaiana)	kg	2 x mês	180 g	360 g	0.000	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Feijão padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Guarnição - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata corada - padrão	un	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Batata soutê - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Legumes gratinados - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Purê de batata - padrão	un	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Seleta de legumes - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Souflê de batata - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Souflê de legumes - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000

**Molhos - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de laranja - padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Molho de Tomate - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0.00	0.000
Molho Vinagrete - padrão	un	15 x mês	1 und	15 und	0.00	0.000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000

Total por refeição	0.000
--------------------	-------

CONT. PARTE XI – ALMOÇO DA DIETA BRANDA INFANTIL

**Salada de legumes e hortaliças - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	10	x mês	30	g	300	g	0.000	0.000
Azeite de oliva	LT	30	x mês	3	ml	90	ml	0.000	0.000
Batata Inglesa	kg	9	x mês	30	g	270	g	0.000	0.000
Beterraba p/ salada cozida	kg	9	x mês	30	g	270	g	0.000	0.000
Brócolis	kg	8	x mês	30	g	240	g	0.000	0.000
Cenoura p/ salada cozida	kg	9	x mês	30	g	270	g	0.000	0.000
Chuchu	kg	10	x mês	30	g	300	g	0.000	0.000
Couve Folha	kg	9	x mês	30	g	270	g	0.000	0.000
Couve-Flor	kg	8	x mês	30	g	240	g	0.000	0.000
Repolho branco	kg	9	x mês	30	g	270	g	0.000	0.000
Vagem	kg	9	x mês	20	g	180	g	0.000	0.000
Vinagre de alcool	LT	30	x mês	5	ml	150	ml	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Sobremesa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi (excluir)	kg	3	x mês	120	g	360	g	0.000	0.000
Banana prata	kg	6	x mês	120	g	720	g	0.000	0.000
laranja pêra	kg	3	x mês	150	g	450	g	0.000	0.000
Maçã	kg	5	x mês	120	g	600	g	0.000	0.000
Mamão havai	kg	5	x mês	200	g	1000	g	0.000	0.000
Manga	kg	1	x mês	200	g	200	g	0.000	0.000
Melancia	kg	5	x mês	250	g	1250	g	0.000	0.000
Melão (excluir)	kg	4	x mês	200	g	800	g	0.000	0.000
Tangerina	kg	5	x mês	120	g	600	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

CONT. PARTE XI – ALMOÇO DA DIETA BRANDA INFANTIL

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço / Jantar - Padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45	x mês	1	g	45	g	0.000	0.000
Beterraba	kg	2	x mês	10	g	20	g	0.000	0.000
Cebola	kg	60	x mês	10	g	600	g	0.000	0.000
Cebolinha	kg	70	x mês	1	g	70	g	0.000	0.000
Cenoura	kg	6	x mês	10	g	60	g	0.000	0.000
Coentro	kg	15	x mês	1	g	15	g	0.000	0.000
Ervilha em conserva	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000

Extrato de tomate	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Folha de louro	kg	30	x mês	0.5	g	15	g	0.000	0.000
Limão	kg	20	x mês	20	g	400	g	0.000	0.000
Margarina vegetal	kg	25	x mês	10	g	250	g	0.000	0.000
Milho verde em conserva	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Molho inglês	lt	8	x mês	2	ml	16	ml	0.000	0.000
Molho Shoyo	lt	8	x mês	2	ml	16	ml	0.000	0.000
Óleo de soja	lt	70	x mês	5	ml	350	ml	0.000	0.000
Orégano	kg	8	x mês	0.5	g	4	g	0.000	0.000
Ovo branco	kg	4	x mês	6.25	g	25	g	0.000	0.000
Passas sem caroço	kg	4	x mês	5	g	20	g	0.000	0.000
Pimenta cheiro verde	kg	45	x mês	0.5	g	22.5	g	0.000	0.000
Pimentão	kg	45	x mês	5	g	225	g	0.000	0.000
Sal refinado	kg	250	x mês	5	g	1250	g	0.000	0.000
Salsa	kg	30	x mês	1	g	30	g	0.000	0.000
Tomate	kg	110	x mês	10	g	1100	g	0.000	0.000
Vagem	kg	4	x mês	10	g	40	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 11 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO LANCHE**  
**PARA DIETA BRANDA/PASTOSA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana real - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Biscoito - padrão	und	5 x mês	1 und	5 und	0.00	0.000
Bolo de Ameixa - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Broa de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Casadinho - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
iogurte	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.00	0.000
Leite c/farinha lactea - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Leite c/neston - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pão de queijo	kg	4 x mês	60 g	120 g	0.000	0.000
Pastel de forno de frango - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Pastel de forno de queijo - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Vit.de banana c/ mamão - padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Suco de Laranja c/ leite - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Vitamina de banana - padrão	und	1 x mês	1 und	1 und	0.00	0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 11 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR**  
**PARA DIETA BRANDA/PASTOSA INFANTIL**

**Aipim com Carne Seca - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim c/ carne seca - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Aipim com Carne do Sol - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim com Carne do Sol - padrão	und	2	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Arroz - padrão (Excluir)**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz - padrão	und	5	x mês	1	und	5	und	0.00	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Café com leite - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Café com leite - padrão	un	30	x mês	1	und	30	und	0.00	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Carne - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	2	x mês	180	g	360	g	0.000	0.000
Coxa / sobrecoxa de frango	kg	1	x mês	220	g	220	g	0.000	0.000
Coxão mole	kg	1	x mês	180	g	180	g	0.000	0.000
Peito de frango com osso	kg	2	x mês	180	g	360	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Cuscuz com leite**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Leite de vaca tipo A	lt	8	x mês	80	ml	640	ml	0.000	0.000
Massa para cuscuz	kg	8	x mês	40	g	320	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Cuscuz Nordestino - padrão (excluir)**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cuscuz nordestino - padrão	und	3	x mês	1	und	3	und	0.00	0.000

Total mensal	0.000
Total por refeição	0.000

CONT. PARTE XI – ALMOÇO DA DIETA BRANDA INFANTIL

**Massas - padrão (excluir)**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Massa - padrão	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Molho - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de tomate - padrão	und	20	x mês	1	und	20	und	0.00	0.000
Molho Vinagrete	und	8	x mês	1	und	8	und	0.00	0.000
Molho Vinha D' alho	und	19	x mês	1	und	19	und	0.00	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Ovo ou queijo - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Ovos	und	8	x mês	1	und	8	und	0.000	0.000
Queijo mussarela	kg	12	x mês	30	g	360	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Pão com manteiga**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Manteiga	kg	30	x mês	5	g	150	g	0.000	0.000
Pães diversos	kg	30	x mês	50	g	1500	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Raízes/Tubérculos/Banana da Terra**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Banana da Terra	kg	4	x mês	180	g	720	g	0.000	0.000
Inhame	kg	5	x mês	200	g	1000	g	0.000	0.000
Aipim	kg	1	x mês	200	g	200	g	0.000	0.000
Total mensal									0.000
Total por refeição									0.000

**Sopa - padrão**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Canja	und	4	x mês	1	und	2	und	0.00	0.000
Sopa de feijão	und	4	x mês	1	und	4	und	0.00	0.000
Sopa de legumes	und	4	x mês	1	und	4	und	0.00	0.000
Total mensal									0.000

Total por refeição

0.000





**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 11 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA**  
**BRANDA/PASTOSA INFANTIL**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão	kg	10 x mês	50 g	500 g	0.00	0.000
logurte	und	2 x mês	120 g	240 g	0.000	0.000
Laranja péra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0.000	0.000
Leite c/ Farinha Láctea - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Leite com Neston - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0.00	0.000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g	0.000	0.000
Manteiga	kg	8 x mês	10 g	80 g	0.000	0.000
Mingau de cremogema - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Mingau de aveia – padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0.000	0.000
Mingau de maisena - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0.00	0.000
Pães diversos	kg	8 x mês	50 g	400 g	0.00	0.000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0.00	0.000
Tangerina	Kg	4 x mês	120 g	480 g	0.00	0.000
Subtotal mensal						0.000
Total mensal						0.000
Total por refeição						0.000



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 12 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO**  
**PARA DIETAS LÍQUIDAS E SEMI-LÍQUIDAS ADULTO E INFANTIL**

1- A memória de calculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item 21 Composição de Preços - Paciente Adulto

A1 - Matéria Prima Alimentar Dieta Líquida e Semi Líquida Paciente Adulto do Projeto Básico.

**Canja**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Arroz agulhinha	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg 0.000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg 0.000
Molho de tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un. 0.000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Mingau de Mucilon Arroz ou Milho – Dieta Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg 0.000
Leite tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L 0.000
Mucilon Arroz / Milho	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Mingau de Farinha Láctea – Dieta Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Farinha Láctea	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg 0.000
Leite de vaca Tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Mingau de Neston – Dieta Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg 0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L 0.000
Neston	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Mingau de Aveia – Dieta Semi Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg 0.000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg 0.000
Leite tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Mingau de Cremogema – Dieta Semi Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg 0.000
Cremogema	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg 0.000
Leite tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Mingau de Mucilon Arroz ou Milho – Dieta Semi Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg 0.000
Leite tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L 0.000
Mucilon Arroz / Milho	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Mingau de Farinha Láctea – Dieta Semi Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Farinha Láctea	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca Tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Mingau de Neston – Dieta Semi-Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L	0.000
Neston	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Molho de Tomate**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Cebola	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Pimenta cheiro-verde	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Pimentão	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Purê de Batata**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	50	ml	50.0	ml	0.00	L	0.000
Manteiga	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Purê Misto**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	40	ml	40.0	ml	0.00	L	0.000
Manteiga	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Sopa de Feijão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Feijão tipo 1 cariocuin./mulatin.	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Músculo bovino	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Sopa de Legumes**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de Tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Músculo bovino	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

CONT. PARTE XII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA  
**SUCO SIMPLES**

**Suco de Acerola**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Acerola	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Goiaba**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Goiaba vermelha	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Graviola**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Graviola	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Jenipapo**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Jenipapo	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Laranja**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	300 g	300.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Mangaba**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Mangaba	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Maracujá**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Maracujá	kg	1 x mês	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**SUCO MISTO****Suco de Acerola com Beterraba**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Acerola	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Beterraba	kg	1 x mês	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**Suco de Acerola com Melão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Acerola	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Melão	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

CONT. PARTE XII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA

**Suco de Jenipapo com Maracujá**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
------------------------------	------	--------------------------	--------------------	---------------------------	-------------------------	------------------

		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Jenipapo	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Maracujá	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Laranja com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Beterraba	kg	1 x mês	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Laranja com Cenoura

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Cenoura	kg	1 x mês	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Laranja com Mamão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000
Mamão	kg	1 x mês	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Laranja com Mamão e Couve

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Couve-folha	kg	1 x mês	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000
Mamão	kg	1 x mês	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Maracujá com Cenoura

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Cenoura	kg	1 x mês	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Maracujá	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### SUCO COM LEITE

##### Suco de Acerola com Leite

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Acerola	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1 x mês	180 ml	180.0 ml	0.00 L	0.000
Sub Total Preparação						0.00

##### Suco de Goiaba com Leite

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Goiaba vermelha	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1 x mês	180 ml	180.0 ml	0.00 L	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### CONT. PARTE XII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA

##### Suco de Graviola com Leite

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$

Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Graviola	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x mês	180	ml	180.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Suco de Laranja com Leite

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x mês	300	g	300.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x mês	150	ml	150.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Suco de Mangaba com Leite

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x mês	180	ml	180.0	ml	0.00	L	0.000
Mangaba	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Suco de Maracujá com Leite

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x mês	180	ml	180.0	ml	0.00	L	0.000
Maracujá	kg	1	x mês	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### VITAMINA SIMPLES

#### Vitamina de Abacate

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Abacate	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x mês	180	ml	180.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Vitamina de Banana

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Banana prata	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x mês	180	ml	180.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Vitamina de Mamão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x mês	180	ml	180.0	ml	0.00	L	0.000
Mamão	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### VITAMINA MISTA

#### Vitamina de Banana com Mamão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$				
Açúcar refinado	kg	1	x mês	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Banana prata	kg	1	x mês	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x mês	180	ml	180.0	ml	0.00	L	0.000
Mamão	kg	1	x mês	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Mensal										0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 12 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO**  
**PARA DIETAS LÍQUIDAS E SEMI-LÍQUIDAS ADULTO E INFANTIL**

**A – Dieta Semi-Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal
								R\$	
Canja	un.	30 x mês	1	un.	30.0	un.	0.00	un.	0.000
Leite de vaca tipo A	L	30 x mês	300	ml	9000.0	ml	0.00	L	0.000
Mingau farinha láctea	un.	10 x mês	1	un.	10.0	un.	0.00	un.	0.000
Mingau de neston	un.	10 x mês	1	un.	10.0	un.	0.00	un.	0.000
Mingau de aveia	un.	10 x mês	1	un.	10.0	un.	0.00	un.	0.000
Mingau de cremogema	un.	10 x mês	1	un.	10.0	un.	0.00	un.	0.000
Mingau de mucilon arroz / milho	un.	20 x mês	1	un.	20.0	un.	0.00	un.	0.000
Sopa de legumes	un.	30 x mês	1	un.	30.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de acerola	un.	6 x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de goiaba	un.	6 x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de graviola	un.	6 x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de laranja	un.	6 x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de maracujá	un.	6 x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de laranja c/ beterraba	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de laranja c/ cenoura	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de laranja com mamão	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de maracujá c/ cenoura	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de acerola c/ leite	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de goiaba c/ leite	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de laranja c/ leite	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de maracujá com leite	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Vitamina de banana	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Vitamina de banana c/ mamão	un.	3 x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal									0.00
Total Diário									0.00
Total por refeição									0.00

**B - Dieta Líquida**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)		Custo Mensal
								R\$	
Leite de vaca tipo A	L	30 x mês	300	ml	9000.0	ml	4.00	L	36.000
Mingau de farinha láctea	un.	15 x mês	1	un.	15.0	un.	0.00	un.	0.000
Mingau de Mucilon Milho / Arroz	un.	30 x mês	2	un.	60.0	un.	0.00	un.	0.000
Mingau de neston	un.	15 x mês	1	un.	15.0	un.	0.00	un.	0.000
Sopa de legumes	un.	60 x mês	1	un.	60.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de acerola	un.	12 x mês	1	un.	12.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de goiaba	un.	12 x mês	1	un.	12.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de graviola	un.	12 x mês	1	un.	12.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de laranja	un.	12 x mês	1	un.	12.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de maracujá	un.	12 x mês	1	un.	12.0	un.	0.00	un.	0.000
Sub Total Mensal									36.00
Total Diário									1.18
Total por refeição									0.04

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA  
ANEXO 13 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA FICHA DE PREPARAÇÃO**

1

1.- Planilha utilizada no valor encontrado para o Anexo II -Planilha de proposta de preços -  
J - Alimentos Complementares - \*Fórmulas Suplementares

**FICHA DE PREPARAÇÃO PARA FÓRMULAS SUPLEMENTARES**

**D – 1- COQUETEL LAXANTE**

<b>Ingredientes</b>	<b>Percapita</b>	<b>Valor médio da porção (R\$)</b>
Ameixa em calda	15g	0.00
Creme de leite	10g	0.00
Laranja Pêra	250g	0.00
Mamão	80g	0.00
Mel	10g	0.00
<b>Total</b>		<b>0.00</b>

**D2-COQUETEL LAXANTE PARA DIABÉTICO/HIPOLIPÍDICA**

<b>Ingredientes</b>	<b>Percapita</b>	<b>Valor médio da porção (R\$)</b>
Aveia em flocos	15g	0.00
Creme de leite light	10g	0.00
Suplemento de fibra	5 g	0.00
Mamão	80g	0.00
Adoçante em sache	2g	0.00
<b>Total</b>		<b>0.00</b>

**D3-GELATINA DE ÁGUA DE COCO**

<b>Ingredientes</b>	<b>Percapita</b>	<b>Valor médio da porção (R\$)</b>
Água de coco	70 ml	0
Açúcar	4g	0
Água filtrada	17 ml	0
Gelatina em pó sem sabor	1,5g	0
<b>Total</b>		<b>0</b>



**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 14 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO**  
**PARA ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item "Composição de Preços"

A1 - Matéria Prima Alimentar Refeição Funcionários e Acompanhantes página 058 do Projeto Básico.

**Abóbora ao vinagrete**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Abóbora de leite	kg	1	x	150	g	150.0	g	0.00	kg 0.000
Molho vinagrete - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un. 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Aipim com Carne Seca**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Carne seca tipo exportação	kg	1	x	120	g	120.0	g	0.00	kg 0.000
Aipim	kg	1	x	200	g	200.0	g	0.00	kg 0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg 0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Aipim com Carne do Sol**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Coxão mole	kg	1	x	150	g	150.0	g	0.00	kg 0.000
Aipim	kg	1	x	200	g	200.0	g	0.00	kg 0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg 0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg 0.000
Sal grosso	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Arroz - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg 0.000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	1	x	60	g	60.0	g	0.00	kg 0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg 0.000
Óleo de soja	L	1	x	1	ml	1.0	ml	0.00	L 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Arroz Doce**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg 0.000
Arroz agulhinha	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg 0.000
Cravo da india	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg 0.000
Leite de côco	L	1	x	20	ml	20.0	ml	0.00	L 0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	200	ml	200.0	ml	0.00	L 0.000
Sub Total Preparação									0.00

**Batata Corada**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	125	g	125.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Batata Sautê**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	125	g	125.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Biscoito - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Biscoito cream-cracker	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Biscoito de leite	kg	1	x	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Biscoito maisena	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Biscoito maria	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Bisc.salg.tipo aperitivo tradic	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Bolo de Ameixa**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	45	ml	45.0	ml	0.00	L	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Bolo de Cenoura**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	45	ml	45.0	ml	0.00	L	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

**Bolo de Maracujá**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
---------------------	------	---------------	--	-------------	--	-------------	--	----------------	--	--------------

		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	45	ml	45.0	ml	0.00	L	0.000
Maracujá	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Bolo de Ovos

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitárid (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	45	ml	45.0	ml	0.00	L	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Café com Leite

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitárid (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Café torrado e moído	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	50	ml	50.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Canja

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitárid (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Arroz agulhinha	kg	1	x	35	g	35.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Chuchu ao Molho Branco

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitárid (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Chuchu	kg	1	x	90	g	90.0	g	0.00	kg	0.000
Molho Branco - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Sub Total Preparação										0.00

## CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

### Couve à Mineira

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização		Consumo per Capita		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitárid (R\$/Un)		Custo Mensal R\$
Alho	kg	1	x mês	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000

Couve folha	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Óleo de soja	L	1	x mês	5	ml	5.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Mensal										0.00

#### Cuscuz Nordestino

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para cuscuz	kg	1	x	45	g	45.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Ovo branco	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Peito de frango com osso	kg	1	x	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Delícia de Abacaxi

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abacaxi	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Açúcar	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Creme de leite	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite condensado	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	25	ml	25.0	ml	0.00	L	0.000
Ovos	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Doce de Abacaxi

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Abacaxi	kg	1	x	150	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Doce de Banana

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Banana prata	kg	1	x	80	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Doce de Côco

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Côco seco ralado	kg	1	x	120	g	120.0	g	0.00	kg	0.000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

#### Doce de Leite

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	150	ml	150.0	ml	0.00	L	0.000

Ovos	kg	1	x	6.25	g	6.3	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Doce de Mamão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Cravo da índia	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Mamão formosa	kg	1	x	120	g	120.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Farofa Simples

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de mandioca	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Feijão em Caldo - Padrão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Alho	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Feijão tipo 1 carioquin./mula	kg	1	x	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Feijão Tropeiro

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Cebola	kg	1	x mês	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Cebolinha	kg	1	x mês	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Coentro	kg	1	x mês	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de mandioca	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Feijão tipo 1 carioquin./mula	kg	1	x mês	60	g	60.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x mês	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Ovo branco	kg	1	x mês	6.25	g	6.3	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Lazanha

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Massa para lasanha	kg	1	x	60	g	60.0	g	0.00	kg	0.000
Molho branco - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Molho de tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Presunto cozido sem gordura	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Queijo mussarela	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

### Legumes Gratinados

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000

Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30.0	ml	0.00	L	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Manjar Branco

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Ameixa seca	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Côco ralado	kg	1	x	3	g	3.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de côco	L	1	x	7	ml	7.0	ml	0.00	L	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	70	ml	70.0	ml	0.00	L	0.000
Maisena	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Massa - Padrão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Macarrão espaguete	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Mingau de Aveia

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Mingau de Cremogema

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Cremogema	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Leite tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

## CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

### Mingau de Maisena

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Leite tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L	0.000
Maisena	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Mingau de Massa Puba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de côco	L	1	x	20	ml	20.0	ml	0.00	L	0.000
Leite tipo A	L	1	x	250	ml	250.0	ml	0.00	L	0.000
Massa puba	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Molho Branco

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Leite tipo A	L	1	x	30	ml	30.0	ml	0.00	L	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Molho Laranja

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Laranja pêra	kg	1	x	70	g	70.0	g	0.00	kg	0.000
Maisena	kg	1	x	3	g	3.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	3	g	3.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Molho de Tomate

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Cebola	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Pimenta cheiro-verde	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Pimentão	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Salsa	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

## CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

### Molho Vinagrete

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Azeite de Oliva	L	1	x	3	ml	3.0	ml	0.00	L	0.000
Cebola	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Coentro	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Vinagre	L	1	x	5	ml	5.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Molho Vinha D'alhos**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Alho	kg	1	x	0.8	g	0.8	g	0.00	kg	0.000
Cominho/Pimenta-do-reino	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Vinagre	L	1	x	5	ml	5.0	ml	0.00	L	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Mousse de Chocolate**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Creme de leite	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite condensado	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Achocolatado em pó	kg	1	x	7	g	7.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Mousse de Maracujá**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Creme de leite	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite condensado	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Maracujá	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Mungunzá**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15.0	g	0.00	kg	0.000
Cravo da india	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Leite de côco	L	1	x	20	ml	20.0	ml	0.00	L	0.000
Leite tipo A	L	1	x	200	ml	200.0	ml	0.00	L	0.000
Milho para mungunzá	kg	1	x	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

## CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

**Pavê de Chocolate**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Achocolatado em pó	kg	1	x	7	g	7.0	g	0.00	kg	0.000
Açúcar	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Creme de leite	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite condensado	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	25	ml	25.0	ml	0.00	L	0.000
Maisena	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Ovos	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

**Pizza de Mussarela**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita	Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$	
Farinha de trigo	kg	1	x	33	g	33.0	g	0.00	kg	0.000
Fermento em pó	kg	1	x	0.5	g	0.5	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	33	ml	33.0	ml	0.00	L	0.000
Molho de tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Ovos	kg	1	x	6.25	g	6.3	g	0.00	kg	0.000
Queijo mussarela	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Pudim de Leite

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita	Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$	
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Ameixa seca	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Leite condensado	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	25	ml	25.0	ml	0.00	L	0.000
Ovos	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Maisena	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Puré de Batata

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita	Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$	
Batata inglesa	kg	1	x	125	g	125.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	35	ml	35.0	ml	0.00	L	0.000
Manteiga	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### Puré Misto

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita	Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$	
Abóbora	kg	1	x	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Batata inglesa	kg	1	x	75	g	75.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	25	ml	25.0	ml	0.00	L	0.000
Manteiga	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

### CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

#### Quiabo Refogado

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita	Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$	
Alho	kg	1	x	1	g	1.0	g	0.00	kg	0.000
Cebola	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Quiabo	kg	1	x	55	g	55.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Salada de Frutas

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita	Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$	
Abacaxi	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Banana prata	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000

Laranja pêra	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Maçã	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Mamão Havai	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Mel	kg	1	x	3	g	3.0	g	0.00	kg	0.000
Melancia	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Melão	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Seleta de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Vagem	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Sopa de Feijão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Feijão tipo 1 carioquin./mula	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Músculo bovino	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Sopa de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Molho de Tomate - Padrão	un.	1	x	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Músculo bovino	kg	1	x	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

#### Souflê de Batata

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30.0	ml	0.00	ml	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.3	g	0.00	kg	0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

#### Souflê de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitárid		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000

Chuchu	kg	1	x	25	g	25.0	g	0.00	kg	0.000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10.0	g	0.00	kg	0.000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30.0	ml	0.00	ml	0.000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5.0	g	0.00	kg	0.000
Ovo branco	kg	1	x	6.25	g	6.3	g	0.00	kg	0.000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação										0.00

## SUCO SIMPLES

### Suco de Abacaxi

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Abacaxi	kg	1 x mês	150 g	150.0 g	0.00 kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

### Suco de Acerola

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Acerola	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

### Suco de Caju

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Caju	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

## CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

### Suco de Goiaba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Goiaba vermelha	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

### Suco de Graviola

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Graviola	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

### Suco de Laranja

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000

Laranja Pêra	kg	1 x mês	300	g	300.0	g	0.00	kg	0.000
Sub Total Preparação									0.00

### Suco de Manga

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000	
Manga espada	kg	1 x mês	70 g	70.0 g	0.00 kg	0.000	
Sub Total Preparação							0.00

### Suco de Mangaba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000	
Mangaba	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000	
Sub Total Preparação							0.00

### Suco de Maracujá

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000	
Maracujá	kg	1 x mês	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000	
Sub Total Preparação							0.00

### SUCO MISTO

#### Suco de Acerola com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000	
Acerola	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000	
Beterraba	kg	1 x mês	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000	
Sub Total Preparação							0.00

CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

#### Suco de Acerola com Melão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000	
Acerola	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000	
Melão	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000	
Sub Total Preparação							0.00

#### Suco de Jenipapo com Maracujá

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000	
Jenipapo	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000	
Maracujá	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000	
Sub Total Preparação							0.00

#### Suco de Laranja com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Beterraba	kg	1 x mês	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000

Sub Total Preparação	0.00
----------------------	------

#### Suco de Laranja com Cenoura

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000
cenoura	kg	1 x mês	20 g	20 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Laranja com Mamão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000
Mamão	kg	1 x mês	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Laranja com Mamão e Couve

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Couve-folha	kg	1 x mês	5 g	5.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000
Mamão	kg	1 x mês	30 g	30.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

CONT. PARTE XIV – FICHAS DE PREPARAÇÃO REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

#### Suco de Laranja com Melão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Laranja Pêra	kg	1 x mês	250 g	250.0 g	0.00 kg	0.000
Melão	kg	1 x mês	50 g	50.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Maracujá com Cenoura

		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Cenoura	kg	1 x mês	20 g	20.0 g	0.00 kg	0.000
Maracujá	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

#### Suco de Melancia com Limão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1 x mês	15 g	15.0 g	0.00 kg	0.000
Limão	kg	1 x mês	25 g	25.0 g	0.00 kg	0.000
Melancia	kg	1 x mês	200 g	200.0 g	0.00 kg	0.000
Sub Total Preparação						0.00

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 14 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM**  
**DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Produto Alimentício	Und.	Freqüência de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal (R\$)
Arroz doce	un.	4 x mês	1 un.	4 un.	0.00 un.	0
Banana prata	kg	5 x mês	150 g	750 g	0.00 kg	0.00
Banana da terra	kg	4 x mês	180 g	720 g	0.00 kg	0.00
Bolo de cenoura	un.	6 x mês	1 un.	6 un.	0.00 un.	0.00
Bolo de ovos	un.	6 x mês	1 un.	6 un.	0.00 un.	0.00
Café com leite	un.	30 x mês	1 un.	30 un.	0.00 un.	0.00
Inhame	kg	4 x mês	250 g	1000 g	0.00 kg	0.00
Laranja Pêra	kg	5 x mês	150 g	750 g	0.00 kg	0.00
Leite para cuscuz	L	5 x mês	100 ml	500 ml	0.00 L	0.00
Aipim	kg	5 x mês	250 g	1250 g	0.00 kg	0.00
Mamão	kg	5 x mês	220 g	1100 g	0.00 kg	0.00
Manteiga	kg	30 x mês	5 g	150 g	0.00 kg	0.00
Massa para cuscuz	kg	5 x mês	50 g	250 g	0.00 kg	0.00
Melancia	kg	5 x mês	300 g	1500 g	0.00 kg	0.00
Melão	kg	5 x mês	220 g	1100 g	0.00 kg	0.00
Mingau de cremogema	un.	3 x mês	1 un.	3 un.	0.00 un.	0.00
Mingau de maisena	un.	2 x mês	1 un.	2 un.	0.00 un.	0.00
Mingau de puba	un.	1 x mês	1 un.	1 un.	0.00 un.	0.00
Mungunzá	un.	2 x mês	1 un.	2 un.	0.00 un.	0.00
Ovo branco	kg	9 x mês	50 g	450 g	0.00 kg	0.00
Pães diversos	kg	30 x mês	50 g	1500 g	0.00 kg	0.00
Queijo mussarela	kg	9 x mês	30 g	270 g	0.00 kg	0.00
Tangerina	kg	5 x mês	120 g	600 g	0.00 kg	0.00
Sub Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 14 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

**Arroz - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Arroz - Padrão	un.	30	x mês	1	un.	30.0	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**Carnes - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Acém	kg	2	x mês	230	g	460.0	g	0.00	kg	0.000
Alcatra	kg	2	x mês	200	g	400.0	g	0.00	kg	0.000
Bucho bovino	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Calabresa p/ cozido e feijoada	kg	2	x mês	40	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Calabresa para dobradinha	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Filé de camarão	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Carne seca export. p/ cozido	kg	1	x mês	80	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Carne seca export. p/ dobrad.	kg	1	x mês	40	g	40.0	g	0.00	kg	0.000
Carne seca export. p/ feijoada	kg	1	x mês	90	g	90.0	g	0.00	kg	0.000
Coxão mole	kg	2	x mês	200	g	400.0	g	0.00	kg	0.000
Coxa/sobrecoxa de frango	kg	4	x mês	350	g	1400.0	g	0.00	kg	0.000
Fígado bovino	kg	1	x mês	180	g	180.0	g	0.00	kg	0.000
Filé de peixe - pescada	kg	2	x mês	180	g	360.0	g	0.00	kg	0.000
Lagarto	kg	4	x mês	200	g	800.0	g	0.00	kg	0.000
Paio	kg	1	x mês	20	g	20.0	g	0.00	kg	0.000
Paleta sem osso p/ cozido	kg	1	x mês	130	g	130.0	g	0.00	kg	0.000
Paleta sem osso p/ feijoada	kg	1	x mês	60	g	60.0	g	0.00	kg	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	8	x mês	300	g	2400.0	g	0.00	kg	0.000
Peixe posta-Pesc.(água doce)	kg	2	x mês	250	g	500.0	g	0.00	kg	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**Carnes - Padrão para Opção**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Acém para cozido	kg	3	x mês	230	g	690.0	g	0.00	kg	0.000
Alcatra	kg	6	x mês	200	g	1200.0	g	0.00	kg	0.000
Coxão mole	kg	7	x mês	200	g	1400.0	g	0.00	kg	0.000
Coxa/sobrecoxa de frango	kg	8	x mês	350	g	2800.0	g	0.00	kg	0.000
Peito de frango c/ osso	kg	6	x mês	300	g	1800.0	g	0.00	kg	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**Feijão - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Feijão em caldo	kg	24	x mês	1	und	24.0	und	0.00	und	0.000
Feijão Branco	kg	1	x mês	30	g	30.0	g	0.00	kg	0.000
Feijão Preto	kg	1	x mês	50	g	50.0	g	0.00	kg	0.000
Feijão tropeiro	kg	4	x mês	1	und	4.0	und	0.00	und	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**Guarnição**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		
Abóbora ao vinagrete	un.	2	x mês	1	un.	2.0	un.	0.00	un.	0.000
Batata corada	un.	3	x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Batata sauté	un.	2	x mês	1	un.	2.0	un.	0.00	un.	0.000
Chuchu ao molho branco	un.	2	x mês	1	un.	2.0	un.	0.00	un.	0.000
Couve a mineira	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Farofa simples	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000
Legumes gratinados	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Massa padrão	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000
Purê de batata	un.	3	x mês	1	un.	3.0	un.	0.00	un.	0.000
Purê misto	un.	2	x mês	1	un.	2.0	un.	0.00	un.	0.000
Quiabo refogado	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Seleta de legumes	un.	2	x mês	1	un.	2.0	un.	0.00	un.	0.000

Souflê de batata	un.	2	x mês	1	un.	2.0	un.	0.00	un.	0.000
Souflê de legumes	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

CONT. PARTE XIV – ALMOÇO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

**Molhos - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
		Utilização		Capita		Capita Mensal				
Molho branco	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000
Molho laranja	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000
Molho de Tomate	un.	90	x mês	1	un.	90.0	un.	0.00	un.	0.000
Molho vinagrete	un.	30	x mês	1	un.	30.0	un.	0.00	un.	0.000
Molho vinha d'alhos	un.	60	x mês	1	un.	60.0	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**Salada de Hortaliças e Legumes - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
		Utilização		Capita		Capita Mensal				
Abóbora	kg	8	x mês	40	g	320.0	g	0.00	kg	0.000
Acelga	kg	13	x mês	15	g	195.0	g	0.00	kg	0.000
Alface	kg	13	x mês	15	g	195.0	g	0.00	kg	0.000
Azeite de oliva	L	30	x mês	3	ml	90.0	ml	0.00	L	0.000
Batata inglesa	kg	9	x mês	40	g	360.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba para salada cozida	kg	4	x mês	40	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
Beterraba para salada crua	kg	4	x mês	20	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Brócolis	kg	4	x mês	40	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
Cebola	kg	8	x mês	15	g	120.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura para salada cozida	kg	9	x mês	40	g	360.0	g	0.00	kg	0.000
Cenoura para salada crua	kg	4	x mês	20	g	80.0	g	0.00	kg	0.000
Chuchu	kg	9	x mês	40	g	360.0	g	0.00	kg	0.000
Couve folha	kg	4	x mês	40	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
Couve-flor	kg	4	x mês	40	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
Pepino	kg	14	x mês	15	g	210.0	g	0.00	kg	0.000
Pimentão	kg	8	x mês	15	g	120.0	g	0.00	kg	0.000
Repolho branco p/ sal. cozida	kg	4	x mês	40	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
Repolho branco p/ sal. Crua	kg	8	x mês	20	g	160.0	g	0.00	kg	0.000
Tomate	kg	14	x mês	50	g	700.0	g	0.00	kg	0.000
Vagem	kg	9	x mês	40	g	360.0	g	0.00	kg	0.000
Vinagre	L	30	x mês	5	ml	150.0	ml	0.00	L	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

**Sobremesa - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$	
		Utilização		Capita		Capita Mensal				
Abacaxi	kg	3	x mês	160	g	480.0	g	0.00	kg	0.000
Delícia de abacaxi	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Doce de abacaxi	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Doce de banana	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Doce de côco	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Doce de leite	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000
Doce de mamão	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Laranja Pêra	kg	1	x mês	150	g	150.0	g	0.00	kg	0.000
Mamão	kg	2	x mês	200	g	400.0	g	0.00	kg	0.000
Manjar branco	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Melancia	kg	2	x mês	250	g	500.0	g	0.00	kg	0.000
Melão	kg	1	x mês	200	g	200.0	g	0.00	kg	0.000
Mousse de chocolate	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Mousse de maracujá	un.	2	x mês	1	un.	2.0	un.	0.00	un.	0.000
Pavê de chocolate	un.	1	x mês	1	un.	1.0	un.	0.00	un.	0.000
Pudim de leite	un.	4	x mês	1	un.	4.0	un.	0.00	un.	0.000

Salada de frutas	un.	2	x mês	1	un.	2.0	un.	0.00	un.	0.000
Tangerina	kg	1	x mês	120	g	120.0	g	0.00	kg	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

CONT. PARTE XIV – ALMOÇO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

**Suco de frutas**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Suco de abacaxi	un.	4 x mês	1 un.	4.0 un.	0.00 un.	0.000 un.
Suco de acerola	un.	4 x mês	1 un.	4.0 un.	0.00 un.	0.000 un.
Suco de goiaba	un.	4 x mês	1 un.	4.0 un.	0.00 un.	0.000 un.
Suco de graviola	un.	2 x mês	1 un.	2.0 un.	0.00 un.	0.000 un.
Suco de laranja	un.	8 x mês	1 un.	8.0 un.	0.00 un.	0.000 un.
Suco de manga	un.	4 x mês	1 un.	4.0 un.	0.00 un.	0.000 un.
Suco de maracujá	un.	4 x mês	1 un.	4.0 un.	0.00 un.	0.000 un.
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Temperos e Complementos para Preparações - Almoço e Jantar - Padrão**

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1 g	45.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Beterraba	kg	2 x mês	10 g	20.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Cebola	kg	60 x mês	10 g	600.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Cebolinha	kg	70 x mês	1 g	70.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Cenoura	kg	6 x mês	10 g	60.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Coentro	kg	20 x mês	1 g	20.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Ervilha em conserva	kg	8 x mês	5 g	40.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Extrato de tomate	kg	12 x mês	5 g	60.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Folha de louro	kg	30 x mês	1 g	30.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Leite de côco	L	2 x mês	20 ml	40.0 ml	0.00 L	0.000 L
Limão	kg	20 x mês	20 g	400.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Margarina vegetal	kg	25 x mês	5 g	125.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Milho verde em conserva	kg	8 x mês	5 g	40.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Molho inglês	L	8 x mês	2 ml	16.0 ml	0.00 L	0.000 L
Molho shoyo	L	8 x mês	2 ml	16.0 ml	0.00 L	0.000 L
Óleo de soja	L	80 x mês	5 ml	400.0 ml	0.00 L	0.000 L
Orégano	kg	12 x mês	1 g	12.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Ovo branco	kg	6 x mês	6.25 g	37.5 g	0.00 kg	0.000 kg
Passas sem caroço	kg	6 x mês	5 g	30.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0.5 g	22.5 g	0.00 kg	0.000 kg
Pimentão	kg	45 x mês	5 g	225.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Presunto cozido sem gordura	kg	8 x mês	10 g	80.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Sal grosso	kg	3 x mês	1 g	3.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Sal refinado	kg	270 x mês	5 g	1350.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Salsa	kg	30 x mês	1 g	30.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Tomate	kg	130 x mês	10 g	1300.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Vagem	kg	6 x mês	10 g	60.0 g	0.00 kg	0.000 kg
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**  
**ANEXO 14 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR DE FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES**

**Aipim com Carne Seca - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Aipim c/carne seca - Padrão	und.	2 x mês	1 un.	2.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Aipim com Carne do Sol - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Aipim c/carne do sol - Padrão	und.	2 x mês	1 un.	2.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Arroz - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Arroz - Padrão	und.	5 x mês	1 un.	5.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Café com Leite - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Café com leite - Padrão	und.	30 x mês	1 un.	30.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Carnes - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Alcatra	kg	4 x mês	200 g	800.0 g	0.00 kg	0.000
Coxão mole	kg	4 x mês	200 g	800.0 g	0.00 kg	20.430
Coxa/sobrecoxa de frango	kg	3 x mês	250 g	750.0 g	0.00 kg	0.000
Filé de peixe (pescada)	kg	4 x mês	180 g	720.0 g	0.00 kg	0.000
Peito de frango com osso	kg	4 x mês	200 g	800.0 g	0.00 kg	0.000
Total Mensal						20.43
Total por Refeição						0.671

**Cuscuz Nordestino - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Cuscuz nordestino - Padrão	un.	3 x mês	1 un.	3.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Lazanha - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Lazanha	un.	2 x mês	1 un.	2.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Massa - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Massas	un.	6 x mês	1 un.	6.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Molhos - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Molho de Tomate	un.	20 x mês	1 un.	20.0 un.	0.00 un.	0.000
Molho vinagrete	un.	8 x mês	1 un.	8.0 un.	0.00 un.	0.000
Molho vinha d'alhos	un.	19 x mês	1 un.	19.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Pão com Manteiga**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Manteiga	kg	30 x mês	5 g	150.0 g	0.00 kg	0.000
Pães diversos	kg	30 x mês	50 g	1500.0 g	0.00 kg	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Pizza - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Pizza de mussarela	un.	2 x mês	1 un.	2.0 un.	0.00 un.	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Raízes/Tubérculos/Banana da Terra - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Inhame	kg	4 x mês	250 g	1000.0 g	0.00 kg	0.000
Aipim	kg	4 x mês	250 g	1000.0 g	0.00 kg	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**Salada de Hortaliças e Legumes - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
Acelga	kg	5 x mês	15 g	75.0 g	0.00 kg	0.000
Alface	kg	5 x mês	15 g	75.0 g	0.00 kg	0.000
Azeite de oliva	L	30 x mês	3 ml	90.0 ml	0.00 L	0.000
Batata inglesa	kg	5 x mês	40 g	200.0 g	0.00 kg	0.000
Beterraba para salada crua	kg	4 x mês	20 g	80.0 g	0.00 kg	0.000
Cebola	kg	5 x mês	15 g	75.0 g	0.00 kg	0.000
Cenoura para salada cozida	kg	5 x mês	40 g	200.0 g	0.00 kg	0.000
Cenoura para salada crua	kg	5 x mês	20 g	100.0 g	0.00 kg	0.000
Pepino	kg	5 x mês	15 g	75.0 g	0.00 kg	0.000
Pimentão	kg	5 x mês	15 g	75.0 g	0.00 kg	0.000
Repolho branco p/ sal. Crua	kg	5 x mês	40 g	200.0 g	0.00 kg	0.000
Tomate	kg	6 x mês	50 g	300.0 g	0.00 kg	0.000
Vagem	kg	5 x mês	40 g	200.0 g	0.00 kg	0.000
Vinagre	L	30 x mês	5 ml	150.0 ml	0.00 L	0.000
Total Mensal						0.00
Total por Refeição						0.000

**CONT. PARTE XIV – JANTAR DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES****Sopa - Padrão**

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de Utilização	Consumo per Capita	Consumo per Capita Mensal	Custo Unitário (R\$/Un)	Custo Mensal R\$
---------------------	------	--------------------------	--------------------	---------------------------	-------------------------	------------------

		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Canja	un.	10	x mês	1	un.	10.0	un.	0.00	un.	0.000
Sopa de feijão	un.	10	x mês	1	un.	10.0	un.	0.00	un.	0.000
Sopa de legumes	un.	10	x mês	1	un.	10.0	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000

### Suco de frutas

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Suco de abacaxi	un.	6	x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de acerola	un.	6	x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de goiaba	un.	6	x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de laranja	un.	6	x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Suco de maracujá	un.	6	x mês	1	un.	6.0	un.	0.00	un.	0.000
Total Mensal										0.00
Total por Refeição										0.000











**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**  
**ANEXO 15 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO CUSTO COM MÃO DE OBRA**

**CUSTO SALARIAL DA JORNADA 44 HS SEMANAIS**  
**SALÁRIOS E ENCARGOS**

Categoria Profissional	Unid.	QUANTIDADE											Salário adotado com ad. Insal.R\$	Custo Mensal R\$	Custo Encargos Socials 64,27 %	Custos com Adic. Noturno				
																		MNSL	HUSE	Total Geral
*Ajudante de cozinha*	und													2	12	14		0.000	0.000	
*Encarregado do estoque	und													1	1	2		0.000	0.000	
*Auxiliar de estoque	und													0	4	4		0.000	0.000	
*Auxiliar de serviços gerais**	und													8	18	26		0.000	0.000	
*Encarregada de copa	und													0	2	2		0.000	0.000	
*Copeira de clínica***	und													10	82	92		0.000	0.000	
*Copeira de produção***	und													4	12	16		0.000	0.000	
*Cozinheiro chefe	und													0	1	1		0.000	0.000	
*Cozinheiro****	und													4	6	10		0.000	0.000	
*Lactarista*****	und													6	16	22		0.000	0.000	
*Magarefe	und													1	2	3		0.000	0.000	
*Nutricionista de apoio	und													1	5	6		0.000	0.000	
*Nutricionista (Responsável técnico)	und													1	1	2		0.000	0.000	
*Patisseiro	und													0	2	2		0.000	0.000	
*Administrativo	und													1	1	2		0.000	0.000	
*Técnico em manutenção	und													0	1	1		0.000	0.000	
*Técnico de Nutrição*****	und													4	7	11		0.000	0.000	
Sub total														43	173	216		0.000	0.000	

**ADICIONAL NOTURNO HUSE:**

(\*)Ajudante de Cozinha = 02  
 (\*\*)Auxiliar de Serviços Gerais = 04  
 (\*\*\*)Copeiro clínica plantonista noturno = 26  
 (\*\*\*\*)Copeiro produção plantonista noturno = 04  
 (\*\*\*\*\*Cozinheiro= 02  
 (\*\*\*\*\*Lactarista= 06  
 (\*\*\*\*\* Nutricionista=2  
 (\*\*\*\*\*Técnico de Nutrição= 02

**ADICIONAL NOTURNO MNSL:**

(\*\*)Auxiliar de Serviços Gerais = 02  
 (\*\*\*)Copeiro clínica plantonista noturno = 04  
 (\*\*\*\*)Copeiro produção plantonista noturno = 02  
 (\*\*\*\*)Cozinheiro= 02  
 (\*\*\*\*\*Lactarista= 02  
 (\*\*\*\*\*Técnico de Nutrição= 02

## CONT. MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

## MEMÓRIA DE CÁLCULO - BENEFÍCIOS

## VALE TRANSPORTE

Categoria Profissional	Quantidade de bilhetes/mês		Valor Unitário	Custo Individual com Transporte	PIS/COFINS (R\$)	Valor Subsidiado	Quantidade de profissionais	Valor total Subsidiado
	6% do Salário (R\$)	Valor (R\$) Subsidiado						
*Ajudante de cozinha	0.00	0.00			0.00	0.00	14	0.00
*Encarregado do estoque	0.00	0.00			0.00	0.00	2	0.00
*Auxiliar de estoque	0.00	0.00			0.00	0.00	4	0.00
*Auxiliar de serviços gerais	0.00	0.00			0.00	0.00	26	0.00
*Encarregada de copa	0.00	0.00			0.00	0.00	2	0.00
*Copeira de clínica	0.00	0.00			0.00	0.00	92	0.00
*Copeira de produção	0.00	0.00			0.00	0.00	16	0.00
*Cozinheiro chefe	0.00	0.00			0.00	0.00	1	0.00
*Cozinheiro	0.00	0.00			0.00	0.00	10	0.00
*Lactarista	0.00	0.00			0.00	0.00	22	0.00
*Maquerefe	0.00	0.00			0.00	0.00	3	0.00
*Nutricionista de apoio	0.00	0.00			0.00	0.00	6	0.00
*Nutricionista (Responsável técnico)	0.00	0.00			0.00	0.00	2	0.00
*Patisseiro	0.00	0.00			0.00	0.00	2	0.00
*Administrativo	0.00	0.00			0.00	0.00	2	0.00
*Técnico em manutenção	0.00	0.00			0.00	0.00	1	0.00
*Técnico de Nutrição	0.00	0.00			0.00	0.00	11	0.00
Sub total							216	

## CONT. MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

## MEMÓRIA DE CÁLCULO - BENEFÍCIOS

Categoria Profissional	Custos com uniformes	Custos com Encargos	Custos com Transporte
*Ajudante de cozinha	0.00	0.00	0.00
*Encarregado do estoque	0.00	0.00	0.00
*Auxiliar de estoque	0.00	0.00	0.00
*Auxiliar de serviços gerais	0.00	0.00	0.00
*Encarregada de copa	0.00	0.00	0.00
*Copeira de clínica	0.00	0.00	0.00
*Copeira de produção	0.00	0.00	0.00
*Cozinheiro chefe	0.00	0.00	0.00
*Cozinheiro	0.00	0.00	0.00
*Lactarista	0.00	0.00	0.00
*Maquerefe	0.00	0.00	0.00
*Nutricionista de apoio	0.00	0.00	0.00
*Nutricionista (Responsável técnico)	0.00	0.00	0.00
*Patisseiro	0.00	0.00	0.00
*Administrativo	0.00	0.00	0.00
*Técnico em manutenção	0.00	0.00	0.00
*Técnico de Nutrição	0.00	0.00	0.00
SubTotal	0.00	0.00	0.00
Custos com alimentação		0.00	
Custo total mensal		0.00	
Custo total diário		0.00	
Custo por refeição		0.00	
CUSTOS COM ALIMENTAÇÃO	VLR UNITARIO	VLR DIARIO	VLR MENSAL
R\$	0.00	0.00	0.00

## MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

Nutricionista/Técnico em Nutrição	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)	Quantid.	Custo Mensal (R\$)
Crachá	0.00	12		0.000
Guarda pó em brim/poliester branco	0.00	12		0.000
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2		0.000
Total				0.000

## MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

<b>Nutricionista/Técnico em Nutrição</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Vida Útil (meses)</b>																<b>Quantid.</b>	<b>Custo Mensal (R\$)</b>	
Crachá	0.00	12																	0.000	
Guarda pó em brim/políester branco	0.00	12																	0.000	
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2																	0.000	
<b>Total</b>																			0.000	
<b>Cozinheiro/Ajudante de cozinha</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Vida Útil (meses)</b>																	<b>Quantid.</b>	<b>Custo Mensal (R\$)</b>
Avental de napa comprido cor branca	0.00	4																		0.000
Avental térmico p/ proteção de elevad. temp	0.00	6																		0.000
Bota de borracha em PVC cano curto branca	0.00	6																		0.000
Calça em brim branca	0.00	6																		0.000
Camisa em brim branca (*)	0.00	6																		0.000
Crachá	0.00	12																		0.000
Gorro ou bibico em brim branco	0.00	6																		0.000
Luva de malha de aço	0.00	12																		0.000
Meia branca	0.00	6																		0.000
Protetor auricular	0.00	6																		0.000
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2																		0.000
<b>Total</b>																				0.000

\* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

#### MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

<b>Auxiliar de Serviços Gerais</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Vida Útil (meses)</b>																	<b>Quantid.</b>	<b>Custo Mensal (R\$)</b>
Avental de napa comprido cor branca	0.00	4																		0.000
Bota de borracha em PVC cano longo branca	0.00	6																		0.000
Calça em brim branca	0.00	6																		0.000
Camisa em brim branca (*)	0.00	6																		0.000
Crachá	0.00	12																		0.000
Gorro ou bibico em brim branco	0.00	6																		0.000
Meia branca	0.00	6																		0.000
Protetor auricular	0.00	6																		0.000
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2																		0.000
<b>Total</b>																				0.000

\* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

#### CONT. MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

<b>Almoxarife</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Vida Útil (meses)</b>																	<b>Quantid.</b>	<b>Custo Mensal (R\$)</b>
Bota de borracha em PVC cano longo branca	0.00	6																		0.000
Calça em brim branca	0.00	6																		0.000
Camisa em brim branca (*)	0.00	6																		0.000
Capote c/ capuz forrado e reforçado	0.00	36																		0.000
Crachá	0.00	12																		0.000
Gorro ou bibico em brim branco	0.00	6																		0.000
Guarda pó em brim/políester branco	0.00	6																		0.000
Luva reforçada p/ proteção baixa temperatura	0.00	12																		0.000
Meia branca	0.00	6																		0.000
Protetor auricular	0.00	6																		0.000
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2																		0.000
<b>Total</b>																				0.000

\* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

<b>Lactarista</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Vida Útil (meses)</b>																	<b>Quantid.</b>	<b>Custo Mensal (R\$)</b>
Avental de tecido branco	0.00	6																		0.000
Calça em brim branca	0.00	6																		0.000
Camisa em brim branca (*)	0.00	6																		0.000
Crachá	0.00	12																		0.000
Gorro ou bibico em brim branco	0.00	6																		0.000
Meia branca	0.00	6																		0.000
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2																		0.000
Tênis emborrach. de elev. Resistência branco	0.00	6																		0.000
<b>Total</b>																				0.000

\* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

Copeira de Clínica/Produção	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)													Quantid.	Custo Mensal (R\$)
Avental de tecido branco	0.00	6														0.000
Calça em brim branca	0.00	6														0.000
Camisa em brim branca (*)	0.00	6														0.000
Crachá	0.00	12														0.000
Gorro ou bibico em brim branco	0.00	6														0.000
Meia branca	0.00	6														0.000
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2														0.000
Tênis emborrach. de elev. Resistência branco	0.00	6														0.000
Total															0.000	

\* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

CONT. MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

Patisseiro	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)													Quantid.	Custo Mensal (R\$)
Avental de napa comprido cor branca	0.00	4														0.000
Bota de borracha em PVC cano curto branca	0.00	6														0.000
Calça em brim branca	0.00	6														0.000
Camisa em brim branca (*)	0.00	6														0.000
Crachá	0.00	12														0.000
Gorro ou bibico em brim branco	0.00	6														0.000
Meia branca	0.00	6														0.000
Protetor auricular	0.00	2														0.000
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2														0.000
Total															0.000	

\* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

Magarefe	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)													Quantid.	Custo Mensal (R\$)
Avental de napa comprido cor branca	0.00	4														0.000
Bota de borracha em PVC cano longo branca	0.00	6														0.000
Calça em brim branca	0.00	6														0.000
Camisa em brim branca (*)	0.00	6														0.000
Crachá	0.00	12														0.000
Gorro ou bibico em brim branco	0.00	6														0.000
Luva de malha de aço	0.00	12														0.000
Meia branca	0.00	6														0.000
Protetor auricular	0.00	2														0.000
Rede protetora/ touca de cabelo	0.00	2														0.000
Total															0.000	

\* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

**MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA NÃO-ALIMENTAR**  
**ANEXO 16 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS DESCARTÁVEIS USADOS NAS REFEIÇÕES**  
**DE PACIENTES E FUNCIONÁRIOS**

1. Os itens 17 e 18 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

**UTENSÍLIOS PADRÃO - DIETAS ADULTO LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA**

<b>Utensílios</b>	<b>Unid.</b>	<b>Cons. per capita</b>	<b>Custo unit. R\$</b>	<b>Custo total R\$</b>
Colher descart. p/ refeição ou sopa transparente	Mil	1		0.000
Etiqueta para identificação de bandeja	Mil	1		0.000
Faca descartável p/ refeição transparente	Mil	1		0.000
Garfo descartável p/ refeição transparente	Mil	1		0.000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0.000
Prato descartável fundo diam. 26mm	Mil	1		0.000
Quentinha isopor c/ 3 divisórias	Mil	1		0.000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0.000
<b>Total</b>				<b>0.000</b>

**UTENSÍLIOS PADRÃO - DIETAS INFANTIL LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA**

<b>Utensílios</b>	<b>Unid.</b>	<b>Cons. per capita</b>	<b>Custo unit. R\$</b>	<b>Custo total R\$</b>
Colher descart. p/ refeição ou sopa transpar.	Mil	1		0.000
Etiqueta para identificação de bandeja	Mil	1		0.000
Faca descartável p/ refeição transparente	Mil	1		0.000
Garfo descartável p/ refeição transparente	Mil	1		0.000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0.000
Prato descartável fundo diam. 26mm	Mil	1		0.000
Quentinha isopor c/ 3 divisórias	Mil	1		0.000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0.000
<b>Sub total</b>				<b>0.000</b>

## ANEXO III- PARTE XVI – CONT. DE DESCARTÁVEIS

**DESJEJUM - DIETAS ADULTO/INFANTIL/LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo descart. De 250 ml	Mil	1		0.000
Tampa descartável para copo de 250 ml	Mil	1		0.000
Utensílios - padrão	Unid.	1		0.000
Total				0.000

**ALMOÇO - DIETAS ADULTO/INFANTIL/LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo descart. de 300 ml	Mil	1		0.000
Tampa descartável para copo de 300 ml	Mil	1		0.000
Utensílios - padrão	Unid.	1		0.000
Total				0.000

**JANTAR - DIETAS ADULTO/INFANTIL/LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo descart. De 250 ml	Mil	1		0.000
Tampa descartável para copo de 250 ml	Mil	1		0.000
Utensílios - padrão	Unid.	1		0.000
Total				0

**COLAÇÃO/LANCHE/CEIA - DIETAS ADULTO/INFANTIL/LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo descart. de 300 ml	Mil	1		0.000
Guardanapo 23x23 cm	Mil	1		0.000
Tampa descartável para copo de 300 ml	Mil	1		0.000
Total				0

ANEXO III- PARTE XVI – CONT. DE DESCARTÁVEIS  
**UTENSÍLIOS PADRÃO - DIETAS ADULTO/INFANTIL/PASTOSA**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Colher/garfo descart. p/ refeição ou sopa transpar.	Mil	1		0.000
Etiqueta para identificação de bandeja	Mil	1		0.000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0.000
Prato descartável fundo diam. 26mm	Mil	1		0.000
Quentinha isopor c/ 3 divisórias	Mil	1		0.000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0.000
Total				0

**DESJEJUM - DIETAS ADULTO/INFANTIL/PASTOSA**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Copo descart. De 250 ml	Mil	1		0.000
Tampa descartável para copo de 250 ml	Mil	1		0.000
Utensílios Padrão Dieta pastosa	Unid.	1		0.000
Total				0

**ALMOÇO - DIETAS ADULTO/INFANTIL/PASTOSA**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Utensílios Padrão Dieta pastosa	Unid.	1		0.000
Total				0.000

**JANTAR - DIETA ADULTO/INFANTIL/PASTOSA**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Copo descart. De 250 ml	Mil	1		0.000
Tampa descartável para copo de 250 ml	Mil	1		0.000
Utensílios Padrão Dieta pastosa	Unid.	1		0.000
Total				0.000

## ANEXO III- PARTE XVI – CONT. DE DESCARTÁVEIS

**COLAÇÃO/LANCHE/CEIA - DIETAS ADULTO/INFANTIL/PASTOSA**

<b>Utensílios</b>	<b>Unid.</b>	<b>Cons. per capita</b>	<b>Custo unit. R\$</b>	<b>Custo total R\$</b>
Copo descart. de 300 ml	Mil	1		0.000
Guardanapo 23x23 cm	Mil	1		0.000
Tampa descartável para copo de 300 ml	Mil	1		0.000
Total				0

**UTENSÍLIOS DIETAS ADULTO/INFANTIL LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA**

<b>Utensílios</b>	<b>Unid.</b>	<b>Cons. per capita</b>	<b>Custo unit. R\$</b>	<b>Custo total R\$</b>
Canudo dobrável	Ct	1		0.000
Colher descart. p/ refeição ou sopa transpar.	Mil	1		0.000
Copo descartável 300 ml	Mil	1		0.000
Etiqueta para identificação de bandeija	Mil	1		0.000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0.000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0.000
Tampa descartável para copo de 300ml	Mil	1		0.000
Total				0

**DESCARTÁVEIS PARA USO EM TODAS REFEIÇÕES /POR UNIDADE**

Utensílios	Und/freq	cons.per cap.	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Cross hatch c/ 300m x 30cm	Rolo/Mês	20		0.00
Filme plástico atóxico c/ 9,2kg 1500m	Rolo/Mês	20		0.00
Luva descartável	Und/Dia	340		0.00
Máscara descartável	Und/Dia	140		0.00
Papel alumínio	Rolo/Mês	40		0.00
Papel manteiga	Und/Mês	600		0.00
Papel toalha não reciclável	Rolo/Mês	125		0.00
Saco plástico estereliz. p/ amostras alimentos	Und/Dia	150		0.00
Touca descartável	Und/Dia	150		0.00
Total				0.00
Custo unitário por refeição				

**UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS- FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Colher desc. para sobremesa	Mil	1		0.000
Copo desc. 300ml	Mil	1		0.000
Copo desc.100ml	Mil	1		0.000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0.000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0.000
Tampa desc. Para copo de 100 ml	Mil	1		0.000
Total				0

**UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS PARA DIETAS LACTEAS DAS MATERNIDADES**

---

Utensílios	Und/freq	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo desc. 100ml	Und/Dia	1000		0.00
Papel toalha não reciclável	Rolo/Mês	10		0.00
Propé	Und/Dia	8		0.00
Tampa desc. para 100ml	Und/Dia	1000		0.00
	Total			0.000

**MEMÓRIA DE CALCULO DOS VALORES REFERENCIAIS**  
**ANEXO 17 - COMPOSIÇÃO DE PREÇOS - MATERIA PRIMA NÃO ALIMENTAR**  
**MODELO DE PLANILHA PARA CÁLCULO DO CUSTO COM EQUIPAMENTOS PARA MONTAGEM**

UNIDADES HOSPITALARES	Custo	QUANTIDADE TOTAL			VL R\$
Item	unitário(R\$)				

**Recepção e controle**

Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7m, cap. 300kg c/base chapa inox, c/ roda de borracha					0.00
Carro inox plataforma					0.00
Balança tipo plataforma c/ capacidade para 150 kg					0.00
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,70 x 0,20 m					0.00
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)					0.00
Refrigerador comerc. em inox vert. 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros					0.00
Refrigerador com capacidade de 360 litros					0.00
Mesa para computador					0.00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)					0.00
Suporte p/ água elétrico c/ saída de água natural e gelada cap. 20L					0.00
Cadeira tipo escritório					0.00

**Armazenamento Descartáveis**

Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m					0.00
--	--	--	--	--	------

**Açougue**

Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)					0.00
Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m					0.00
Balança de mesa plataforma					0.00
Mesa de apoio inox p/ balança					0.00

**Armazenamento de Vegetais**

Split 21000 BTUS					0.00
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,70 x 0,20 m					0.00

**Câmara de Congelados**

Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m					0.00
--	--	--	--	--	------

**DML**

Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos					0.00
---	--	--	--	--	------

**Vestiário feminino e masculino**

Armário em aço com 8 portas e chaves					0.00
--------------------------------------	--	--	--	--	------

**Despensa**

Split 21000 btus					0.00
Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m					0.00
Estante em inox plana, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m					0.00
Mesa tipo "bureau" c/ 3 gavetas					0.00
Cadeira tipo escritório					0.00
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)					0.00
Escada resistente de metal c/ 5 degraus					0.00
Balança digital de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 25 kg e gramatura 10 em 10 g					0.00
Mesa em aço inox 0,50 x 0,50 x 0,60 m para apoio de balança					0.00
Refrigerador vertical cap. 360L					0.00
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,20 m					0.00
Escada resistente de metal c/ 5 degraus					0.00

**Área de carnes**

Amaciador de bifes 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos					0.00
Moedor de carnes					0.00
Organizador cor branca para carnes pré-preparada					0.00
Monobloco para carnes					0.00
Split capacidade 18000 btus					0.00

**Área de vegetais**

Máquina descascadora de tubérculos, cap. 50 kg/h, motor 1/2 HP, 60 ciclos					0.00
Processador de legumes industrial					0.00
Picador de legumes industrial					0.00
Bancada de inox					0.00
Palet 1,20 x 1,0 x 15 cm					0.00

**Área de massas, sobremesas e lanches**

Cafeteira elétrica cap 50 litros, 0,50 x 1,10 m em aço inox, acabamento escovado					0.00
Extrator de suco semi industrial em aço inox					0.00

Cortador de frios automát., 1/2 Hp, 110/220volts, monofásico 0,65x0,58x0,52 m					0.00
Batedeira industrial elétrica 60 litros					0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 20 litros, monofásico					0.00
Liquidificador industrial em aço capacidade 6L					0.00
Liquidificador semi industrial em aço inox capacidade 4 litros					0.00
Liquidificador doméstico					0.00
Refrigerador 680 L					0.00

#### Área de cocção

Chapa bifeteira à gás 0,80 x 0,40 m					0.00
Chapa de sobrepor					0.00
Fogão a gás c/ 6 queim. Dupl. 0,40 x 0,40 cm, c/ pés ou sobrepor. Dim.2,20x1,10m					0.00
Fogão a gás industrial c/ 4 queimadores					0.00
Forno combinado elétrico					0.00
Forno a gás industrial c/ 3 câmaras					0.00
Forno Industrial Elétrico com 03 câmaras com painel frontal					0.00
Bancada de inox móvel 1,20 x 0,50					0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 4 litros, monofásico					0.00
Processador hidrocínético com vazão 100 litros/hora					0.00
Chair Broiller à gás com tampo em aço inox 1,00 m x 0,70 m x 0,85 m					0.00
Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos					0.00
Estante fechada em aço inox c/ 4 planos de 0,92 x 0,50 x 1,60 m					0.00
Carro inox para transporte com rodas, 8 gns					0.00
Carro inox para transporte com rodas, 2 gns					0.00
Bancada de apoio em aço inox 0,50 x 1,10 m					0.00
Pass throu quente					0.00
Balcão térmico c/ 03 cubas					0.00
Suporte p/ água elétrico c/ saída de água natural e gelada cap. 20L					0.00
					0.00

#### Área para higienização de panelas e utensílios

Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos					0.00
Palets					0.00

#### Área para guarda de panelas

Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos					0.00
---	--	--	--	--	------

**Área de lavagem de bandejas**

Lavadora e secad. de louças c/ bancada de apoio em aço inox. Dim. 675x675x1400mm					0.00
Carrinho para recolhimento de lixo hospitalar 250L					0.00
Coletores de lixo em aço inox com tampa, pedal e rodas c/ capac. De 60 litros					0.00
Coletores de lixo de fibra c/ 04 rodas e tampa p/ área externa (500 litros) cores variad.					0.00
Estante fechada de aço inox c/ 4 planos de 0,92 x 0,50 x 1,60 m					0.00

**Área de distribuição**

Carro térmico para distribuição de mamadeiras capac. Para 50 unidades					0.00
Carro térmico inox c/ prateleiras p/ distrib. Cap. Compatível com a unid.					0.00
Carro térmico específico p/ quentinhas tipo estufa em aço inox, puxadores c/ isolantes					0.00
Refresqueira c/ capacidade total de 20 L, com 2 cubas					0.00
Bancada de apoio para refresqueira em aço inox 0,80 x 1,10 m					0.00
Balcão térmico - módulo de distribuição quente, confeccionado em aço inox 304, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 recipientes gastronorms 1/1 x 200; c/ esteira em um lado. Resistência seca.					0.00
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox AISI 304; Prateleira superior em vidro comum c/ aparador de saliva; capacidade p/ 04 recipientes gastronorms 1/1 x 65mm; esteira em um lado; acompanha 04 recipientes 1/1. Resistência seca.					0.00
Balcão térmico com 6 cubas pequeno					0.00
Balcão refrigerado com 3 cubas pequeno					0.00
Pass thru quente					0.00
Refrigerador com capacidade de 360 litros					0.00
Mesa em madeira cm fórmica para refeitório					0.00
Cadeira para refeitório					0.00
Purificador de água natural e gelada					0.00
Coletor de lixo em PVC c/ tampa, pedal s/ roda c/ capacidade de 80 litros					0.00

**Área de porcionamento dietas**

Balcão térmico - módulo de distribuição quente, confeccionado em aço inox 304, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 recipientes gastronorms 1/1 x 200; c/ esteira em um lado. Resistência seca.					0.00
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox AISI 304; Prateleira superior em vidro comum c/ aparador de saliva; capacidade p/ 04 recipientes gastronorms 1/1 x 65mm; esteira em um lado; acompanha 04 recipientes 1/1. Resistência seca.					0.00
Carro térmico para distribuição de mamadeiras capac. Para 50 unidades					0.00
Carro inox plataforma com 03 planos					0.00

**Câmara de Frios**

Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m					0.00
---	--	--	--	--	------

**Sala nutricionista gerente**

Split 10000 BTUS					0.00
Mesa tipo bureau c/ 3 gavetas					0.00
Mesa para computador					0.00
Arquivo para pastas					0.00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)					0.00
Ármarco vertical c/ 2 portas					0.00
Cadeiras para escritório					0.00

**Salas da Nutricionista Produção**

Split 10000 BTUS					0.00
Mesa tipo bureau c/ 3 gavetas					0.00
Mesa para computador					0.00
Arquivo para pastas					0.00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)					0.00
Ármarco vertical com 02 portas					0.00
Quadro branco liso retangular					0.00

**Salas de Líquidas e Enterais**

Extrator de suco semi industrial em aço inox					0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 10 litros, monofásico					0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 4 litros, monofásico					0.00
Liquidificador doméstico					0.00
Fogão doméstico c/ 4 bocas					0.00
Split 10000 BTUS					0.00
Ar condicionado 10000 BTUS					0.00
Carro estufa					0.00
Refrigerador com capacidade de 360 litros					0.00
Estante em inox plana, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m					0.00
Bancada de apoio em aço inox 0,70 x 1,60 m					0.00
Armário com 2 portas revestido interno e externamente com fórmica 0,9 x 0,65 m					0.00

**Sala de Repouso**

Ar condicionado 10000 BTUS					0.00
Cama tipo beliche					0.00

**Salas corredor técnico**

Split 10000 BTUS					0.00
------------------	--	--	--	--	------

**Lactário e Copas**

Ar condicionado 10000 BTUS					0.00
Split 18000 BTUS					0.00
Balança de precisão c/ capacidade de 1g de medição					0.00
Freezer vertical com capacidade p/ 290 litros c/ degelo automático, 110v, cor branca					0.00
Refrigerador com capacidade de 360 litros					0.00
Liquidificador semi industrial em aço inox capacidade de 2 litros					0.00
Botijão de gás de 13 kg					0.00
Botijão de gás de 05 kg c/ mangueira p/ gás adap. Com bico de Busen					0.00
Suporte para água mineral cap. 20L					0.00
Banho maria com capacidade de 2 recipientes					0.00
Fogão gás c/ 4 queim.					0.00
Fogão gás c/ 2 queimadores					0.00
Mesa inox					0.00
Mesa tipo "bureau"					0.00
Cadeiras brancas de PVC					0.00
Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m					0.00
Bancada de apoio em aço inox 0,50 x 1,10 m					0.00
Armário com 2 portas revestido interno e externamente com fórmica 1,20 x 0,60 m					0.00
Total					0.00

Custo diário de Manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44/nº médio comensais			
Custo diário de depreciação = custo total/5 anos/12meses/30,44/nº medio comensais			
<b>CUSTO POR REFEIÇÃO (No lote)</b>			
<b>CUSTO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO</b>			

**MEMÓRIA DE CALCULO DOS VALORES REFERENCIAIS**  
**ANEXO 17 - COMPOSIÇÃO DE PREÇOS - MATERIA PRIMA NÃO ALIMENTAR**  
**CUSTO COM EQUIPAMENTOS PARA MONTAGEM**

UNIDADES HOSPITALARES Item	Custo unitário(R\$)	QTDADE		TOTAL	VL R\$
		MNSL	HUSE		
<b>Recepção e controle</b>					
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7m, cap. 300kg c/base chapa inox, c/ roda de borracha		1	1	2	0.00
Carro inox plataforma		0	1	1	0.00
Balança tipo plataforma c/ capacidade para 150 kg		1	1	2	0.00
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,70 x 0,20 m		4	18	22	0.00
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)		0	4	4	0.00
Refrigerador comerc. em inox vert. 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros		0	1	1	0.00
Refrigerador com capacidade de 360 litros		0	1	1	0.00
Mesa para computador		0	1	1	0.00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)		0	1	1	0.00
Suporte p/ água elétrico c/ saída de água natural e gelada cap. 20L		0	1	1	0.00
Cortina de ar, 1,0 m de comprimento		0	1	1	0.00
Cadeira tipo escritório		0	2	2	0.00
<b>Armazenamento Descartáveis</b>					
Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		2	12	14	0.00
<b>Açougue</b>					
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)		2	2	4	0.00
Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	3	3	0.00
Balança de mesa plataforma		1	1	2	0.00
Mesa de apoio inox p/ balança		1	1	2	0.00
<b>Armazenamento de Vegetais</b>					
Split 21000 BTUS		1	1	2	0.00
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,70 x 0,20 m		4	8	12	0.00
<b>Câmara de Congelados</b>					
Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	3	3	0.00
Motor para câmara de congelados		0	1	1	0.00
<b>Câmara de Laticínios</b>					
Motor para câmara de laticínios		0	1	1	0.00
<b>DML</b>					
Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos		1	1	2	0.00
<b>Vestiário feminino e masculino</b>					
Armário em aço com 8 portas e chaves		0	18	18	0.00
<b>Dispensa</b>					
Ar condicionado 21000 btus		1	1	2	0.00

Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		2	10	12	0.00
Estante em inox plana, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		2	8	10	0.00
Mesa tipo "bureau" c/ 3 gavetas		0	1	1	0.00
Cadeira tipo escritório		0	2	2	0.00
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)		2	1	3	0.00
Escada resistente de metal c/ 5 degraus		1	1	2	0.00
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,20 m		2	5	7	0.00

#### Área de carnes

Amaciador de bifes 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos		1	1	2	0.00
Split 10000 BTUS		0	1	1	0.00
Máquina de serra para pescados		0	1	1	0.00
Moedor de carnes		1	1	2	0.00

#### Área de vegetais

Máquina descascadora de tubérculos, cap. 50 kg/h, motor 1/2 HP, 60 ciclos		1	1	2	0.00
Processador de legumes industrial		1	1	2	0.00
Picador de legumes industrial		1	1	2	0.00

#### Área de massas, sobremesas e lanches

Cafeteira elétrica cap 50 litros, 0,50 x 1,10 m em aço inox, acabamento escovado		0	1	1	0.00
Extrator de suco semi industrial em aço inox		1	1	2	0.00
Cortador de frios automat., 1/2 Hp, 110/220volts, monofásico 0,65x0,58x0,52 m		1	1	2	0.00
Batedeira industrial elétrica 60 litros		1	1	2	0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 20 litros, monofásico		1	1	2	0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 6 litros		1	0	1	0.00
Liquidificador semi industrial em aço inox cap. 4 litros		1	0	1	0.00
Liquidificador doméstico		1	0	1	0.00
Refrigerador 680 litros		1	0	1	0.00

#### Área de cocção

Chapa bifeteira à gás 0,80 x 0,40 m		1	2	3	0.00
Fogão a gás c/ 6 queim. Dupl. 0,40 x 0,40 cm, c/ pés ou sobrepor. Dim.2,20x1,10m		1	3	4	0.00
Forno combinado elétrico		1	1	2	0.00
Forno Industrial Elétrico com 03 câmaras com painel frontal		0	1	1	0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 4 litros, monofásico		1	2	3	0.00
Processador hidrocínético com vazão 100 litros/hora		0	2	2	0.00
Chair Broiler à gás com tampo em aço inox 1,00 m x 0,70 m x 0,85 m		0	1	1	0.00
Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos		0	5	5	0.00
Estante fechada em aço inox c/ 4 planos de 0,92 x 0,50 x 1,60 m		0	1	1	0.00
Carro inox para transporte com rodas, 8 gns		0	1	1	0.00
Carro inox para transporte com rodas, 2 gns		0	1	1	0.00
Bancada de apoio em aço inox 0,50 x 1,20 m		2	0	2	0.00
Bancada de apoio em aço inox 0,50 x 1,10 m		2	1	3	0.00
Pass throu quente		0	1	1	0.00
Balcão térmico c/ 03 cubas		0	1	1	0.00
Suporte p/ água elétrico c/ saída de água natural e gelada cap. 20L		1	1	2	0.00

#### Área para higienização de painéis e utensílios

Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos		1	3	4	0.00
Palets		3	5	8	0.00

**Área para guarda de painéis**

Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos		2	7	9	0.00
---	--	---	---	---	------

**Área de lavagem de bandejas**

Lavadora e secad. de louças c/ bancada de apoio em aço inox. Dim. 675x675x1400mm		0	2	2	0.00
Carrinho para recolhimento de lixo hospitalar 50L		1	6	7	0.00
Coletores de lixo em aço inox com tampa, pedal e rodas c/ capac. De 60 litros		0	16	16	0.00
Coletores de lixo de fibra c/ 04 rodas e tampa p/ área externa (500 litros) cores variad.		2	3	5	0.00
Estante fechada de aço inox c/ 4 planos de 0,92 x 0,50 x 1,60 m		0	2	2	0.00

**Área de distribuição**

Carro térmico para distribuição de mamadeiras capac. Para 50 unidades		0	2	2	0.00
Carro térmico específico p/ quentinhas tipo estufa em aço inox, puxadores c/ isolantes		0	3	3	0.00
Refresqueira c/ capacidade total de 20 L, com 2 cubas		1	2	3	0.00
Bancada de apoio para refresqueira em aço inox 0,80 x 1,10 m		1	2	3	0.00
Balcão térmico - módulo de distribuição quente, confeccionado em aço inox 304, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 recipientes gastronorms 1/1 x 200; c/ esteira em um lado. Resistência seca.		1	1	2	0.00
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox AISI 304; Prateleira superior em vidro comum c/ aparador de saliva; capacidade p/ 04 recipientes gastronorms 1/1 x 65mm; esteira em um lado; acompanha 04 recipientes 1/1. Resistência seca.		1	1	2	0.00
Pass throu quente		0	2	2	0.00
Refrigerador com capacidade de 415 litros		0	1	1	0.00

**Área de porcionamento dietas**

Balcão térmico - módulo de distribuição quente, confeccionado em aço inox 304, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 recipientes gastronorms 1/1 x 200; c/ esteira em um lado. Resistência seca.		1	4	5	0.00
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox AISI 304; Prateleira superior em vidro comum c/ aparador de saliva; capacidade p/ 04 recipientes gastronorms 1/1 x 65mm; esteira em um lado; acompanha 04 recipientes 1/1. Resistência seca.		1	0	1	0.00
Carro térmico para distribuição de mamadeiras capac. Para 50 unidades		0	2	2	0.00
Carro térmico específico p/ bandejas térmic. c/ prateleiras p/ distrib. cap. 50 bandejas		5	15	20	0.00
Carro inox com 02 plataformas		0	2	2	0.00
Carro inox plataforma com 03 planos		3	4	7	0.00

**Câmara de Frios**

Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	8	8	0.00
---	--	---	---	---	------

**Sala nutricionista gerente**

Split 10000 BTUS		1	1	2	0.00
Mesa tipo bureau c/ 3 gavetas		2	2	4	0.00
Mesa para computador		2	1	3	0.00
Arquivo para pastas		1	1	2	0.00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)		1	1	2	0.00
Ármario vertical c/ 2 portas		1	1	2	0.00
Cadeiras para escritório		2	3	5	0.00

**Salas da Nutricionista Produção**

Split 10000 BTUS		0	1	1	0.00
Mesa tipo bureau c/ 3 gavetas		0	2	2	0.00

Mesa para computador		0	1	1	0.00
Arquivo para pastas		0	2	2	0.00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)		0	1	1	0.00
Ármario vertical com 02 portas		0	2	2	0.00
Quadro branco liso retangular		4	1	5	0.00
Cadeiras para escritório		0	4	4	0.00

#### Sala de Enterais e Dietas Líquidas

Extrator de suco semi industrial em aço inox		0	1	1	0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 10 litros, monofásico		0	1	1	0.00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 4 litros, monofásico		0	1	1	0.00
Liquidificador semiindustrial cap. 4 litros, monofásico		0	1	1	0.00
Liquidificador doméstico		0	2	2	0.00
Balança de precisão c/ capacidade de 1g de medição		0	1	1	0.00
Split 7000 BTUS		0	2	2	0.00
Carro estufa		0	1	1	0.00
Refrigerador com capacidade de 360 litros		0	2	2	0.00
Estante em inox plana, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	2	2	0.00
Bancada de apoio em aço inox 0,70 x 1,60 m		0	1	1	0.00
Armário com 2 portas revestido interno e externamente com fórmica 0,9 x 0,65 m		0	3	3	0.00

#### Sala de Repouso

Ar condicionado 10000 BTUS		0	1	1	0.00
Camã tipo beliche		0	3	3	0.00

#### Salas corredor técnico

Split 7000 BTUS		0	4	4	0.00
-----------------	--	---	---	---	------

#### Refeitório

Mesas		6	45	51	0.00
Cadeiras		24	180	204	0.00
Mesa tipo bureau c/ 3 gavetas		0	1	1	0.00
Cadeiras para escritório		0	2	2	0.00

#### Lactário e Copas

Split 18000 BTUS		1	4	5	0.00
Balança de precisão c/ capacidade de 1g de medição		1	1	2	0.00
Freezer vertical com capacidade p/ 290 litros c/ degelo automático, 110v, cor branca		1	0	1	0.00
Refrigerador com capacidade de 360 litros		1	3	4	0.00
Liquidificador semi industrial em aço inox capacidade de 2 litros		1	1	2	0.00
Botijão de gás de 05 kg c/ mangueira p/ gás adap. Com bico de Busen		0	0	0	0.00
Suporte para água mineral cap. 20L		1	0	1	0.00
Banho maria com capacidade de 2 recipientes		1	1	2	0.00
Fogão gás c/ 4 queim.		0	1	1	0.00
Fogão elétrico c/ 2 queimadores		0	0	0	0.00
Mesa inox		0	2	2	0.00
Mesa retangular inox 1,50 X 0,80m		0	1	1	0.00
Mesa retangular inox 1,90 X 0,90m		0	2	2	0.00
Mesa tipo bureau c/ 3 gavetas		0	1	1	0.00
Cadeiras brancas de PVC		2	15	17	0.00
Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	5	5	0.00
Bancada de apoio em aço inox 0,50 x 1,10 m		1	2	3	0.00
Armário com 2 portas revestido interno e externamente com fórmica 1,20 x 0,60 m		1	6	7	0.00
Total					0.00

--

Custo diário de Manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44/n°médio comensais			
Custo diário de depreciação = custo total/5 anos/12meses/30,44/n°medio comensais			
<b>CUSTO POR REFEIÇÃO(Nas 2 unidades)</b>			
<b>CUSTO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO</b>			

**MEMÓRIA DE CALCULO DOS VALORES REFERENCIAIS**  
**ANEXO 18 – COMPOSIÇÃO DE PREÇOS - MATERIA PRIMA NÃO ALIMENTAR**  
**MODELO PLANILHA PARA CÁLCULO DE CUSTO COM UTENSÍLIOS**

UNIDADES HOSPITALARES	Custo	QUANTIDADE		
Item	Unitário (R\$)	TOTAL		VL R\$
Abridor de garrafa c/ saca rolha				0.00
Abridor de lata (tipo borboleta)				0.00
Afiador de faca fuzil de apróx. 30 cm				0.00
Assadeiras de alumínio 45 x 32 cm x 6 cm				0.00
Assadeiras de alumínio 50,5 x 35,5 cm x 7 cm				0.00
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm x 8 cm				0.00
Bacia plástica tamanho grande				0.00
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 10 L				0.00
Balde plástico com tampa e alça capacidade 20L				0.00
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 100L				0.00
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 60L				0.00
Bandeja inox redonda 50cm de diâmetro				0.00
Bandeja inox retangular - 37cm x 27cm x 1,5cm				0.00
Bandeja inox redonda - 30cm de diâmetro				0.00
Bandeja retangular lisa 50x 35cm em altileno				0.00
Batedor de bife manual em polietileno				0.00
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 10L				0.00
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 15L				0.00
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 31L				0.00
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 41L				0.00
Caixa c/ tampa p/armazenar utensíl. higieniz. em plástico 40 x 27 x 13,5				0.00
Caixa com tampa em plástico cap 10L				0.00
Caixa com tampa em plástico cap. 3L				0.00
Caixa com tampa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm				0.00
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros				0.00
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros				0.00
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro - Capac. 5L				0.00
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro -Capac.10L				0.00
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro - Capac.12L				0.00
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa Capac.20L				0.00
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa Capac. 30L				0.00
<b>CONT. PARTE XVIII – COMPOSIÇÃO DE PREÇOS DE UTENSÍLIOS</b>				
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa - Capac. 45 L				0.00

Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.40L				0.00
Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.60L				0.00
Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.90L				0.00
Canecão em alumínio tipo hotel 2,1 litros				0.00
Canecão em alumínio tipo hotel 4,5 litros				0.00
Canecão em alumínio tipo hotel 7,5 litros				0.00
Colher de altileno 36 cm				0.00
Colher de altileno 45 cm				0.00
Colher de mesa inox				0.00
Colher de sobremesa inox				0.00
Colher inox para arroz				0.00
Concha em alumínio N 12				0.00
Concha em alumínio N 14				0.00
Concha em alumínio N 16				0.00
Concha em inox p/ feijão e guarnição.				0.00
Concha para açúcar, cereais e farinha em plástico				0.00
Copinho para leite materno com dosador, capac. 70 ml c/ graduação em relevo de 5 em 5 ml, autoclavável				0.00
Cuscuzeiro de alumínio c/ tampa e alça N 30				0.00
Cuscuzeiro em alumínio c/ tampa e alça linha hotel N 14				0.00
Depósito plástico p/ mantimentos c/ 4 pçs				0.00
Depósito retangular - capacidade 10Litros c/ tampa				0.00
Depósito retangular - capacidade 2Litros c/ tampa				0.00
Depósito retangular c/ tampa , em plástico capacidade 5L				0.00
Descaroçador de azeitona em aço inox				0.00
Descascador de legumes manual				0.00
Escorredor de macarrão em alumínio N. 40				0.00
Escorredor de macarrão em alumínio N. 45				0.00
Escorredor de arroz em alumínio N. 40				0.00
Escorredor de arroz em alumínio N. 45				0.00
Espumadeira em alumínio N. 12				0.00
Espumadeira em alumínio N. 14				0.00
Espumadeira em alumínio N. 16				0.00
<b>CONT. PARTE XVIII – COMPOSIÇÃO DE PREÇOS DE UTENSÍLIOS</b>				
Espumadeira em alumínio N. 20				0.00
Espátula - fritura inox cabo madeira				0.00
Espátula inox para bolo				0.00
Espremedor de alho em inox				0.00
Espremedor de batatas manual em aço inox				0.00

Faca inox de mesa				0.00
Faca para açougue inox lâmina 9				0.00
Faca para cozinha inox lâmina 8				0.00
Faca para pão inox serra				0.00
Faca para vegetais inox lâmina 12				0.00
Farinheira inox de mesa				0.00
Fervedor em alumínio tipo hotel cap. 6,3 L				0.00
Fervedor em alumínio tipo hotel cap. 7,5 L				0.00
Forma para pizza em alumínio N. 35				0.00
Forma para pizza em alumínio N. 40				0.00
Forma para pudim em alumínio c/ centro N 22				0.00
Forma para pudim em alumínio c/ centro N 24				0.00
Frigideira alumínio tipo hotel N. 28				0.00
Frigideira alumínio tipo hotel N. 32				0.00
Frigideira alumínio tipo hotel N. 36				0.00
Frigideira alumínio tipo hotel N. 24				0.00
Galheteiro inox de mesa				0.00
Garfo de alumínio p/ assado 2 dentes 34 cm				0.00
Garfo de alumínio p/ assado 2 dentes 56 cm				0.00
Garfo de mesa inox				0.00
Garfo p/ carne - inox				0.00
Garrafa térmica capacidade para 12 litros c/ cantoneira e com pés				0.00
Garrafa térmica capacidade para 10 litros				0.00
Garrafa térmica capacidade para 5 litros				0.00
Garrafa térmica capacidade para 3 litros				0.00
Hot box				0.00
Jarra de vidro capac. 2L				0.00
Jarra inox c/ tampa - capacidade 2 litros				0.00
Jarra milimetrada em plástico capacidade 1 litro				0.00
Lixeira em inox cap. 10L com pedal para banheiro e sala nutricionista				0.00
Mamadeira chuca com 50ml para chá				0.00
Mamadeiras com 150 ml para água				0.00
<b>CONT. PARTE XVIII – COMPOSIÇÃO DE PREÇOS DE UTENSÍLIOS</b>				
Mamadeiras com 250 ml				0.00
Mangueira c/ pistola				0.00
Monobloco 34 litros em polietileno				0.00
Monobloco 40 litros em polietileno				0.00
Monobloco 44 litros em polietileno				0.00
Pá de lixo em plástico resistente				0.00



**MEMÓRIA DE CALCULO DOS VALORES REFERENCIAIS**  
**ANEXO 18 – COMPOSIÇÃO DE PREÇOS - MATERIA PRIMA NÃO ALIMENTAR**  
**CUSTO COM UTENSÍLIOS**

UNIDADES HOSPITALARES			MNSL	HUSE
Abridor de garrafa c/ saca rolha			2	3
Abridor de lata (tipo borboleta)			2	3
Afiador de faca fuzil de apróx. 30 cm			2	2
Assadeiras de alumínio 45 x 32 cm x 6 cm			3	12
Assadeiras de alumínio 50,5 x 35,5 cm x 7 cm			6	12
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm x 8 cm			10	12
Bacia plástica tamanho grande			4	0
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 10 L			3	0
Balde plástico com tampa e alça capacidade 20L			3	6
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 100L			0	8
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 60L			0	6
Bandeja inox redonda 50cm de diâmetro			3	20
Bandeja inox retangular - 37cm x 27cm x 1,5cm			10	20
Bandeja inox redonda - 30cm de diâmetro			5	10
Bandeja retangular lisa 50x 35cm em altileno			150	400
Batedor de bife manual em polietileno			2	6
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 10L			4	6
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 15L			3	6
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 31L			4	6
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 41L			6	6
Caixa c/ tampa p/armazenar utensíl. higieniz. em plástico 40 x 27 x 13,5			8	16
Caixa com tampa em plástico cap 10L			3	4
Caixa com tampa em plástico cap. 3L			5	4
Caixa com tampa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm			7	30
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros			8	25
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros			30	20
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro - Capac. 5L			3	8
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro -Capac.10L			2	6
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro - Capac.12L			1	6
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa Capac.20L			1	6
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa Capac. 30L			2	6
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa - Capac. 45 L			1	6
Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.40L			1	6
Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.60L			1	2
Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.90L			0	2
Canecão em alumínio tipo hotel 2,1 litros			3	2
Canecão em alumínio tipo hotel 4,5 litros			3	2
Canecão em alumínio tipo hotel 7,5 litros			1	2
Colher de altileno 36 cm			5	5

Colher de altileno 45 cm			5	5
Colher de mesa inox			130	400
Colher de sobremesa inox			130	400
Colher inox para arroz			12	12
Concha em alumínio N 12			4	12
Concha em alumínio N 14			2	12
Concha em alumínio N 16			3	12
Concha em alumínio N 20			2	12
Concha em inox p/ feijão e guarnição.			12	15
Concha para açúcar, cereais e farinha em plástico			3	6
Copinho para leite materno com dosador, capac. 70 ml c/ graduação em relevo de 5 em 5 ml, autoclavável			2000	0
Cuscuzeiro de alumínio c/ tampa e alça N 30			2	2
Cuscuzeiro em alumínio c/ tampa e alça linha hotel N 14			1	3
Depósito plástico p/ mantimentos c/ 4 pçs			2	10
Depósito retangular - capacidade 10Litros c/ tampa			2	10
Depósito retangular - capacidade 2Litros c/ tampa			2	6
Depósito retangular c/ tampa , em plástico capacidade 5L			2	6
Descaroçador de azeitona em aço inox			1	2
Descascador de legumes manual			3	5
Escorredor de macarrão em alumínio N. 40			2	3
Escorredor de macarrão em alumínio N. 45			1	3
Escorredor de arroz em alumínio N. 40			1	2
Escorredor de arroz em alumínio N. 45			1	3
Espumadeira em alumínio N. 12			4	12
Espumadeira em alumínio N. 14			2	12
Espumadeira em alumínio N. 16			3	12
Espumadeira em alumínio N. 20			2	12
Espátula - fritura inox cabo madeira			3	12
Espátula inox para bolo			1	3
Espremedor de alho em inox			2	3
Espremedor de batatas manual em aço inox			2	10
Faca inox de mesa			130	400
Faca para açougue inox lâmina 9			2	8
Faca para cozinha inox lâmina 8			2	8
Faca para pão inox serra			2	12
Faca para vegetais inox lâmina 12			2	12
Farinheira inox de mesa			8	15
Fervedor em alumínio tipo hotel cap. 6,3 L			1	3
Fervedor em alumínio tipo hotel cap. 7,5 L			1	3
Forma para pizza em alumínio N. 35			2	0
Forma para pizza em alumínio N. 40			5	22
Forma para pudim em alumínio c/ centro N 22			4	6
Forma para pudim em alumínio c/ centro N 24			2	6
Frigideira alumínio tipo hotel N. 28			3	6

Frigideira alumínio tipo hotel N. 32			5	10
Frigideira alumínio tipo hotel N. 36			2	6
Frigideira alumínio tipo hotel N. 24			3	6
Galheteiro inox de mesa			8	20
Garfo de alumínio p/ assado 2 dentes 34 cm			4	6
Garfo de alumínio p/ assado 2 dentes 56 cm			4	6
Garfo de mesa inox			130	400
Garfo p/ carne - inox			4	30
Garrafa térmica capacidade para 12 litros c/ cantoneira e com pés			2	4
Garrafa térmica capacidade para 10 litros			4	30
Garrafa térmica capacidade para 5 litros			6	20
Garrafa térmica capacidade para 3 litros			5	5
Hot box			0	0
Jarra de vidro capac. 2L			4	1
Jarra inox c/ tampa - capacidade 2 litros			3	20
Jarra milimetrada em plástico capacidade 1 litro			15	6
Lixeira em inox cap. 10L com pedal para banheiro e sala nutricionista			1	3
Mamadeira chucha com 50ml para chá			20	150
Mamadeiras com 150 ml para água			10	150
Mamadeiras com 250 ml			0	200
Mangueira c/ pistola			1	1
Monobloco 34 litros em polietileno			3	6
Monobloco 40 litros em polietileno			3	20
Monobloco 44 litros em polietileno			2	10
Pá de lixo em plástico resistente			2	2
Pá de caldeirão em altileno 1,5cm x 6cm x 70cm			2	2
Pá de caldeirão em altileno 2cm x 6cm x 90cm			2	2
Pá de caldeirão em altileno 2,5cm x 10 x 120cm			1	2
Pegador de gelo inox			4	12
Pegador de massa inox			6	12
Pegador de salada de inox			6	12
Pegador inox para pão			4	12
Peneira com aro e tela em inox com 55cm diametro			0	3
Placa de corte multiuso em altileno 1,5cm x 40 x 60cm			12	16
Porta toalha em inox			0	12
Prato de sobremesa em porcelana branca lisa			130	400
Prato p/ sopa em porcelana branca lisa			130	400
Prato raso porcelana branca lisa			130	400
Quadro de aviso em aço			1	2
Ralador em inox manual			2	5
Saboneteira dosadora p/ sabonete líquido			0	6
Suporte em inox para facas			1	3
Tacho em alumínio capac. 27L			2	6
Tacho em alumínio capac. 38L			2	6
Termômetro digital para balcão térmico			1	2

Termômetro digital para recepção de carnes			1	2
Tesoura de corte em inox			1	3



## ANEXO 19 - ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DE DIETAS



Alimentação para Paciente Adulto - HUSE				
Tipo de Dieta	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Desjejum-Dieta Livre	105	3150	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Branda	175	5250	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Pastosa	30	900	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Livre	90	2700	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Branda	155	4650	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Pastosa	25	750	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Livre	110	3300	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Branda	190	5700	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Pastosa	30	900	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Livre	105	3150	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Branda	175	5250	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Pastosa	30	900	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Livre	100	3000	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Branda	175	5250	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Pastosa	40	1200	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Livre	95	2850	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Branda	175	5250	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Pastosa	30	900	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoglicídica	110	3300	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipoglicídica	105	3150	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipoglicídica	110	3300	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipoglicídica	110	3300	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipoglicídica	110	3300	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipoglicídica	110	3300	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipolipídica	40	1200	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipolipídica	20	600	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipolipídica	25	750	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipolipídica	30	900	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipolipídica	25	750	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipolipídica	30	900	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoproteica	15	450	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipoproteica	5	150	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipoproteica	20	600	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipoproteica	15	450	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipoproteica	15	450	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipoproteica	15	450	R\$ -	R\$ -
SUBTOTAL - A				R\$ -
Diets Semi-líquida e Líquida para Paciente Adulto / HUSE				
Tipo de Dieta	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Dieta semi-líquida (litros por dia)	110	3300	R\$ -	R\$ -
Dieta líquida (litros por dia)	50	1500	R\$ -	R\$ -
Dieta líquida sem resíduos (litros por dia)	10	300	R\$ -	R\$ -
SUBTOTAL - B				R\$ -
Alimentação para Acompanhante / HUSE				
Tipo de Dieta	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Desjejum	270	8100	R\$ -	R\$ -
Almoço	400	12000	R\$ -	R\$ -
Jantar	330	9900	R\$ -	R\$ -
SUBTOTAL - C				R\$ -
Alimentação para Funcionários / HUSE				
Tipo de Dieta	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3

Desjejum	45	1350	R\$ -	R\$ -
Almoço	390	11700	R\$ -	R\$ -
Jantar	55	1650	R\$ -	R\$ -
Ceia	330	9900	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL -D</b>				<b>R\$ -</b>

<b>Alimentação para Paciente Infantil/HUSE</b>				
<b>Tipo de Dieta</b>	<b>Quantidade Estimada Diária (1)</b>	<b>Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)</b>	<b>Valor Unitário da Dieta (3)</b>	<b>Total (4)=1X2X3</b>
Desjejum-Dieta Branda/Pastosa	55	1650	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Branda/Pastosa	55	1650	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Branda/Pastosa	75	2250	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Branda/Pastosa	55	1650	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Branda/Pastosa	60	1800	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Branda/Pastosa	50	1500	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoglicídica	2	60	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipoglicídica	2	60	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipoglicídica	2	60	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipoglicídica	2	60	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipoglicídica	2	60	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipoglicídica	2	60	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipolipídica	5	150	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipolipídica	5	150	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipolipídica	5	150	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipolipídica	5	150	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipolipídica	5	150	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipolipídica	5	150	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - E</b>				<b>R\$ -</b>

<b>Dietas Semi-líquida e Líquida para Paciente Pediátrico/HUSE</b>				
<b>Tipo de Dieta</b>	<b>Quantidade Estimada Diária (1)</b>	<b>Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)</b>	<b>Valor Unitário da Dieta (3)</b>	<b>Total (4)=1X2X3</b>
Dieta semi-líquida (litros por dia)	5	150	R\$ -	R\$ -
Dieta líquida (litros por dia)	5	150	R\$ -	R\$ -
Dieta líquida sem resíduos (litros por dia)	2	60	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - F</b>				<b>R\$ -</b>

<b>Alimentação para Paciente Adulto - MNSL</b>				
<b>Tipo de Dieta</b>	<b>Quantidade Estimada Diária (1)</b>	<b>Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)</b>	<b>Valor Unitário da Dieta (3)</b>	<b>Total (4)=1X2X3</b>
Desjejum-Dieta Branda	110	3300	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Pastosa	1	30	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Branda	110	3300	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Pastosa	1	30	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Branda	110	3300	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Pastosa	1	30	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Branda	110	3300	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Pastosa	1	30	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Branda	110	3300	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Pastosa	1	30	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Branda	110	3300	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Pastosa	1	30	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoglicídica	8	240	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipoglicídica	8	240	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipoglicídica	8	240	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipoglicídica	8	240	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipoglicídica	8	240	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipoglicídica	8	240	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -

Desjejum-Dieta Hipolípida	1	30	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipolípida	1	30	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipolípida	1	30	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipolípida	1	30	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipolípida	1	30	R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipolípida	1	30	R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoproteica	1	30	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - G</b>				R\$ -

Diets Semi-líquida e Líquida Paciente Adulto / MNSL				
Tipo de Dieta	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Dieta semi-líquida (litros por dia)	5	150	R\$ -	R\$ -
Dieta líquida (litros por dia)	10	300	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - H</b>				R\$ -

Alimentação para Acompanhante / MNSL				
Tipo de Dieta	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Desjejum	75	2250	R\$ -	R\$ -
Almoço	90	2700	R\$ -	R\$ -
Jantar	70	2100	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - I</b>				R\$ -

Alimentação para Funcionários / MNSL				
Tipo de Dieta	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Desjejum	10	300	R\$ -	R\$ -
Almoço	140	4200	R\$ -	R\$ -
Jantar	5	150	R\$ -	R\$ -
Ceia	130	3900	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - J</b>				R\$ -





## ANEXO 19 - ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DE DIETAS ENTERAIS

Diets Enteras Sistema Aberto					
SERVIÇOS					
Tipo de Dieta	HUSE	MNSL	Quantidade Estimada Mensal em litros (1)	Valor Unitário da Dieta (2)	Total (3)=1X2
Dieta padrão: normocalórica e normoproteica (com e sem fibras) (L)	150	0	150	R\$ -	R\$ -
Dieta padrão à base de soja: normocalórica e normoproteica com ou sem fibras (L)	50	0	50	R\$ -	R\$ -
Normocalórica/ hiperprotéica com ou sem fibras (L)	50	0	50	R\$ -	R\$ -
Hipercalórica/ normoprotéica c/ ou s/ fibras (L)	150	0	150	R\$ -	R\$ -
Hipercalórica/ hiperprotéica c/ ou s/ fibras (L)	500	0	500	R\$ -	R\$ -
Nefropatias em Tratamento conservador (L)	30	0	30	R\$ -	R\$ -
Nefropatias em Tratamento Dialítico(L)	100	0	100	R\$ -	R\$ -
Controle glicêmico normocalórica (L)	100	0	100	R\$ -	R\$ -
Controle glicêmico hipercalórica (L)	300	0	300	R\$ -	R\$ -
Hepatopatias (L)	30	0	30	R\$ -	R\$ -
Dieta enteral para lactentes (L)	10	30	40	R\$ -	R\$ -
Dieta pediátrica oligomérica (L)	10	0	10	R\$ -	R\$ -
Dieta específica para doença de Crohn (g)	400	0	400	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - A</b>					<b>R\$ -</b>

Diets Enteras Sistema Fechado					
SERVIÇOS					
Tipo de Dieta	HUSE	MNSL	Quantidade Estimada Mês (1)	Valor Unitário da Dieta (2)	Total (3)=1X2
Dieta Padrão: normocalórica e normoproteica com ou sem fibras (L)	100	0	100	R\$ -	R\$ -
Hipercalórica/normoproteica com ou sem fibras (L)	100	0	100	R\$ -	R\$ -
Hiperprotéica com ou sem fibras (L)	600	0	600	R\$ -	R\$ -
Hiperprotéica com imunonutrientes (L)	150	0	150	R\$ -	R\$ -
Oligomérica normoproteica (L)	200	0	200	R\$ -	R\$ -
Oligomérica hiperprotéica (L)	200	0	200	R\$ -	R\$ -
Nefropatias tratamento conservador (L)	50	0	50	R\$ -	R\$ -
Nefropatias tratamento dialítico(L)	400	0	400	R\$ -	R\$ -
Controle glicêmico normocalórica (L)	150	0	150	R\$ -	R\$ -

Controle Glicêmico hipercalórica (L)	700	0	700	R\$ -	R\$ -
Hepatopatias (L)	50	0	50	R\$ -	R\$ -
Padrão pediátrica com ou sem fibras (L)	150	0	150	R\$ -	R\$ -
Hipercalórica pediátrica com ou sem fibras (L)	40	0	40	R\$ -	R\$ -
Oligomérica pediátrica (L)	10	0	10	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - B</b>					R\$ -

<b>Fórmulas Complementares (*) litros ou gramas</b>					
<b>SERVIÇOS</b>					
Tipo de Dieta	HUSE	MNSL	Quantida de Estimada Mês (1)	Valor Unitário da Dieta (2)	Total (3)=1X2
Água de coco natural (L)	450	55	505	R\$ -	R\$ -
Biscoito doce ou com/sem sal (g)	0	2,400	2400	R\$ -	R\$ -
Pão para sanduíche (01 und - 50 g) (und)	0	780	780	R\$ -	R\$ -
Queijo mussarela ou prato (01 fatia - 15 g) (g)	0	580	580	R\$ -	R\$ -
Suco de frutas com legumes contendo uma ou mais variedade de frutas e/ou legumes (L)	0	100	100	R\$ -	R\$ -
Chá (L)	350	27	377	R\$ -	R\$ -
Café (L)	0	0	0	R\$ -	R\$ -
Gelatina de água de coco (unid 100 ml)	0	60	60	R\$ -	R\$ -
Gengibre em pó (g)	0	50	50	R\$ -	R\$ -
Iogurte (L)	0	3	3	R\$ -	R\$ -
<b>Fórmulas Suplementares (*) litros ou gramas</b>					
Coquetel laxante (L)	250	45	295	R\$ -	R\$ -
Lanches p/ diabéticos, casos de suspensão de procedimentos cirúrgicos (und)	30	10	40	R\$ -	R\$ -
Suplemento oral líquido, hipercalórico e hiperproteico isentos de lactose e glúten. Com ou sem sabor, para pacientes adultos (L).	200	6	206	R\$ -	R\$ -
Suplemento oral líquido, hiperproteico com imunomoduladores. Para cicatrização. Para pacientes adultos (L).	225	15	240	R\$ -	R\$ -
Suplemento oral em pó, normocalórico, normoprotéico, nutricionalmente completo e balanceado. Isento de lactose e glúten. Para pacientes adultos (g).	2,000	0	2000	R\$ -	R\$ -
Suplemento oral líquido, hiperproteico e hipercalórico, enriquecido com EPA ou CaHMB, para auxiliar na manutenção ou recuperação da massa magra e redução de processos inflamatórios em pacientes oncológicos. Isento de lactose e glúten. (L)	10	0	10	R\$ -	R\$ -

Suplemento para controle glicêmico, líquido, normoproteico e normocalórico. Isenta de lactose, sacarose e glúten (L).	50	2	52	R\$ -	R\$ -
Suplemento para controle glicêmico, líquido, hipercalórico e hiperproteico. Isenta de lactose, sacarose e glúten (L).	80	5	85	R\$ -	R\$ -
Emulsão lipídica composta de 100% de TCL, pronta para uso, com ou sem sabor, Isenta de glúten (L).	2	0	2	R\$ -	R\$ -
Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento conservador (L).	15	0	15	R\$ -	R\$ -
Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento dialítico (L).	20	0	20	R\$ -	R\$ -
Suplemento líquido para pacientes hepatopatas (L).	20	0	20	R\$ -	R\$ -
Suplemento nutricional pediátrico, hipercalórico, normoprotéico, com ou sem fibras, com sabor. A partir de 1 ano de idade. Isento de lactose e glúten (L).	60	0	60	R\$ -	R\$ -
Suplemento infantil nutricionalmente completo em pó para nutrição enteral e/ou oral, normocalórico, normoprotéico, com sabor. Para crianças a partir de 1 ano. Isento de lactose e glúten (g).	5,000	0	5000	R\$ -	R\$ -
Suplemento clarificado rico em carboidratos e isento de gorduras e fibras.	30	5	35	R\$ -	R\$ -
Suplemento normocalórico, hiperprotéico e oligomérico.	30	5	35	R\$ -	R\$ -
Módulo de fibras solúveis, isentas de sacarose e glúten, que não altera a textura dos alimentos, indicado para auxiliar o funcionamento intestinal e glicêmico (g).	2,000	2000	4000	R\$ -	R\$ -
Módulo de fibras alimentares com probióticos, sem sabor, isento de glúten e que não altera a textura dos alimentos, indicado nos casos de diarreias (g).	2,000	500	2500	R\$ -	R\$ -
Módulo de Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM) para nutrição oral e/ou enteral (ml).	200	300	500	R\$ -	R\$ -
Módulo de 100% maltodextrina (g).	1,300	200	1500	R\$ -	R\$ -
Módulo de glutamina (aminoácido) sem sabor, para nutrição oral e/ou enteral (g).	1,800	500	2300	R\$ -	R\$ -
Módulo de proteínas de lenta absorção. Sem glúten (g).	0	0	0	R\$ -	R\$ -
Módulo de proteínas de rápida absorção, rica em aminoácidos de cadeia ramificada (g).	30,000	2,000	32000	R\$ -	R\$ -
Espessante e gelificantes para alimentos, a base de goma xantana e cloreto de potássio. Sem sabor (g).	2,300	250	2550	R\$ -	R\$ -

SUBTOTAL - C

R\$ -

FRUTAS					
SERVIÇOS					
Tipo de Dieta	HUSE	MNSL	Quantida de Estimada Mês (1)	Valor Unitário da Dieta (2)	Total (3)=1X2
Banana	30	15	45	R\$ -	R\$ -
Laranja Pêra	45	20	65	R\$ -	R\$ -
Maçã nacional	10	10	20	R\$ -	R\$ -
Mamão	50	40	90	R\$ -	R\$ -
Melancia	70	45	115	R\$ -	R\$ -
Melão	45	28	73	R\$ -	R\$ -
Pêra	10	0	10	R\$ -	R\$ -
Uva	20	0	20	R\$ -	R\$ -
Abacaxi	10	0	10	R\$ -	R\$ -
Manga	5	8	13	R\$ -	R\$ -
Tangerina	15	9	24	R\$ -	R\$ -
<b>SUBTOTAL - D</b>					R\$ -
<b>TOTAL MENSAL (A+B+C+D)</b>					R\$ -
<b>TOTAL 12 MESES</b>					R\$ -

Fórmulas Lácteas e Cereais para elaboração de mamadeiras					
Tipo de Dieta em gramas	HUSE	MNSL	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total
Leite de vaca em pó integral instantâneo com prebióticos, para crianças acima de 12 meses de idade.	70,000	0	70,000	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil destinada a atender as necessidades nutricionais dos prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, levando em consideração sua imaturidade digestiva e metabólica; acrescida de DHA e ARA – LCPufas, NUCLEOTÍDEOS, TCM (triglicérides de cadeia média), óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, oligoelementos e minerais.	400	27000	27,400	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil para lactentes nos 0 - 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	5,000	0	5,000	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil para lactentes a partir de 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	400	0	400	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose, à base de proteína do leite, óleos vegetais e maltodextrina e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, LC-PUFAs, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	15000	1000	16,000	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil de partida com prebióticos para lactentes de 0-6 meses de idade, com nutrientes imunomoduladores (Nucleotídeos, Arginina, Selênio, Zinco, e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	6000	36000	42,000	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil de seguimento com prebióticos para lactentes a partir de 6 meses de idade, enriquecida com Bifidobactérias e Lactobacilos com nutrientes imunomoduladores (Zinco, Selênio, Arginina, Nucleotídeos e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	2000	1000	3,000	R\$ -	R\$ -

Fórmula de enriquecimento do leite materno	0	1000	1,000	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil de partida para lactentes de 0-6 meses, com prebióticos e nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	800	0	800	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6 meses de idade com prebióticos e com nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	800	0	800	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil anti-regurgitação de maior viscosidade, destinada ao tratamento de refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de amido de milho pré-gelatinizado; é acrescida de óleo vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	800	1200	2,000	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil hipoalergênica, com hidrólise parcial das proteínas do soro do leite, por ação da tripsina; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina, LC PUFAS e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos.	400	800	1,200	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil hipoalergênica, nutricionalmente completa, para lactentes, com proteínas do soro extensamente hidrolisadas e ultrafiltradas, 80% de peptídeos pequenos e 20% de aminoácidos livres e alergenidade residual reduzida, indicado para o tratamento dos sintomas associados à alergia às proteínas do leite de vaca ou da soja, acrescida de LC-PUFAs (DHA e ARA).	400	0	400	R\$ -	R\$ -
Fórmula semi-elementar e hipoalergênica para lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja e distúrbios absorptivos, com baixa osmolaridade, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, TCM, óleos vegetais – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten.	15000	30000	45,000	R\$ -	R\$ -

Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricional completa, para lactentes de 0 – 12 meses, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	7000	14000	21,000	R\$ -	R\$ -
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricional completa, para crianças de 1 – 10 anos, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	8000	0	8,000	R\$ -	R\$ -
Fórmula infantil de origem vegetal, com composição específica para as necessidades do lactente, com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, e enriquecida com L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	6000	0	6,000	R\$ -	R\$ -
Amido de milho, isento de glúten.	400	200	600	R\$ -	R\$ -
Amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas, minerais, isento de glúten.	9000	200	9,200	R\$ -	R\$ -
Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.	20000	0	20,000	R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	6000	0	6,000	R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	400	200	600	R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.	400	0	400	R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	25000	0	25,000	R\$ -	R\$ -

Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	400	0	400	R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	400	0	400	R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, amido, extrato de malte, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	400	0	400	R\$ -	R\$ -
Farinha de aveia, vitaminas e minerais.	1000	0	1,000	R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais.	800	0	800	R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, aveia, vitaminas e minerais.	400	0	400	R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL MENSAL</b>					R\$ -
<b>TOTAL 12 MESES</b>					R\$ -



ANEXO 20 - MODELO DE PLANILHAS PARA DEMONSTRATIVO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS



Alimentação para Paciente Adulto																
SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS			
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza, manutenção, frete)	Investiment /Equipamentos	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Desjejum-Dieta Livre					0				0	0					R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Livre															R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Livre															R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Livre															R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Livre															R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Livre															R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoglicídica															R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipoglicídica															R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipoglicídica															R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipoglicídica															R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipoglicídica															R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipoglicídica															R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipolipídica															R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipolipídica															R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipolipídica															R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipolipídica															R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipolipídica															R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipolipídica															R\$ -	R\$ -

Desjejum-Dieta Hipoproteica																R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipoproteica																R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipoproteica																R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipoproteica																R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipoproteica																R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipoproteica																R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL MÊS</b>																	<b>R\$ -</b>
<b>PERCENTUAL</b>																	

Diets Semi-líquida e Líquida para Paciente Adulto																	
SERVIÇOS		CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS			
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza, manutenção, frete)	Investiment /Equipamentos	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3	
Dieta semi-líquida (litros por dia)															R\$ -	R\$ -	
Dieta líquida (litros por dia)															R\$ -	R\$ -	
Dieta líquida sem resíduos (litros por dia)															R\$ -	R\$ -	
<b>TOTAL MÊS</b>																	<b>R\$ -</b>
<b>PERCENTUAL</b>																	

Alimentação para Paciente Adulto -																	
SERVIÇOS		CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS			
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza, manutenção, frete)	Investiment /Equipamentos	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3	
Desjejum-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	
Desjejum-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -	
Colação-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	
Colação-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -	
Almoço-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	
Almoço-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -	
Lanche-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	
Lanche-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -	
Jantar-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	
Jantar-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -	
Ceia-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	



**Alimentação para Funcionário**

SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS				
	Tipos de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza, manutenção, frete)	Investiment /Equipamentos	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Desjejum																R\$ -	R\$ -
Almoço																R\$ -	R\$ -
Jantar																R\$ -	R\$ -
Ceia																R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL MÊS</b>																	<b>R\$ -</b>
<b>PERCENTUAL</b>																	

**Alimentação para Paciente Infantil**

SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS				
	Tipos de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza, manutenção, frete)	Investiment /Equipamentos	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Desjejum-Dieta Branda/Pastosa																R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Branda/Pastosa																R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Branda/Pastosa																R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Branda/Pastosa																R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Branda/Pastosa																R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Branda/Pastosa																R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipoglicídica																R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipoglicídica																R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipoglicídica																R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipoglicídica																R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipoglicídica																R\$ -	R\$ -
Ceia-Dieta Hipoglicídica																R\$ -	R\$ -
Desjejum-Dieta Hipolipídica																R\$ -	R\$ -
Colação-Dieta Hipolipídica																R\$ -	R\$ -
Almoço-Dieta Hipolipídica																R\$ -	R\$ -
Lanche-Dieta Hipolipídica																R\$ -	R\$ -
Jantar-Dieta Hipolipídica																R\$ -	R\$ -



Dieta enteral para lactentes (L)																		R\$ -
Dieta pediátrica oligomérica (L)																		R\$ -
Dieta específica para doença de Crohn (g)																		R\$ -
<b>TOTAL MÊS</b>																		<b>R\$ -</b>
<b>PERCENTUAL</b>																		

Dietas Enterais Sistema Fechado																	
SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS				
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obr	Desp. Diret	Investim/Equipam	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3	
Dieta Padrão: normocalórica e normoproteica com ou sem fibras (L)																	R\$ -
Hiperclórica/normoproteica com ou sem fibras (L)																	R\$ -
Hiperprotéica com ou sem fibras (L)																	R\$ -
Hiperprotéica com imunonutrientes (L)																	R\$ -
Oligomérica normoproteica (L)																	R\$ -
Oligomérica hiperprotéica (L)																	R\$ -
Nefropatias tratamento conservador (L)																	R\$ -
Nefropatias tratamento dialítico(L)																	R\$ -
Controle glicêmico normocalórica (L)																	R\$ -
Controle Glicêmico hiperclórica (L)																	R\$ -
Hepatopatias (L)																	R\$ -
Padrão pediátrica com ou sem fibras (L)																	R\$ -
Hiperclórica pediátrica com ou sem fibras (L)																	R\$ -
Oligomérica pediátrica (L)																	R\$ -
<b>TOTAL MÊS</b>																	<b>R\$ -</b>
<b>PERCENTUAL</b>																	

Fórmulas Lácteas e Cereais para Elaboração de Mamadeiras																	
SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS				
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obr	Desp. Direta (Limpeza)	Investim/Equipam	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3	
Leite de vaca em pó integral instantâneo com prebióticos, para crianças acima de 12 meses de idade.															R\$ -	R\$ -	







Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.																		R\$ -	R\$ -	
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.																			R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.																			R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.																			R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.																			R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.																			R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.																400			R\$ -	R\$ -

Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, amido, extrato de malte, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.																		R\$ -	R\$ -	
Farinha de aveia, vitaminas e minerais.																			R\$ -	R\$ -
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais.																			R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL</b>																		<b>R\$ -</b>		

<b>Alimentos Complementares/</b>																				
Especificação																		Quantidade Estimada Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Total (3)=1X2
Água de coco natural (L)																			R\$ -	R\$ -
Biscoito doce ou com/sem sal (g)																			R\$ -	R\$ -
Pão para sanduíche (01 und - 50 g) (und)																			R\$ -	R\$ -
Queijo mussarela ou prato (01 fatia - 15 g) (g)																			R\$ -	R\$ -
Suco de frutas com legumes contendo uma ou mais variedade de frutas e/ou legumes (L)																			R\$ -	R\$ -
Chá (L)																			R\$ -	R\$ -
Café (L)																			R\$ -	R\$ -
Gelatina de água de coco (unid 100 ml)																			R\$ -	R\$ -
Gengibre em pó (g)																			R\$ -	R\$ -
iogurte (L)																			R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL MÊS</b>																				<b>R\$ -</b>
<b>PERCENTUAL</b>																				

<b>Fórmulas Suplementares (*) litros ou gramas</b>					
SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$	CUSTO INDIRETO - R\$	TOTAL R\$	LUCRO	FATURAMENTO PREVISTO - MÊS

Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza)	Investiment /Equipamentos	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3
Coquetel laxante (L)															R\$ -	R\$ -
Lanches p/ diabéticos, casos de suspensão de procedimentos cirúrgicos (und)															R\$ -	R\$ -
Suplemento oral líquido, hipercalórico e hiperproteico isentos de lactose e glúten. Com ou sem sabor, para pacientes adultos (L).															R\$ -	R\$ -
Suplemento oral líquido, hiperproteico com imunomoduladores. Para cicatrização. Para pacientes adultos (L).															R\$ -	R\$ -
Suplemento oral em pó, normocalórico, normoprotéico, nutricionalmente completo e balanceado. Isento de lactose e glúten. Para pacientes adultos (g).															R\$ -	R\$ -
Suplemento oral líquido, hiperproteico e hipercalórico, enriquecido com EPA ou CaHMB, para auxiliar na manutenção ou recuperação da massa magra e redução de processos inflamatórios em pacientes oncológicos. Isento de lactose e glúten. (L)															R\$ -	R\$ -
Suplemento para controle glicêmico, líquido, normoproteico e normocalórico. Isenta de lactose, sacarose e glúten (L).															R\$ -	R\$ -
Suplemento para controle glicêmico, líquido, hipercalórico e hiperproteico. Isenta de lactose, sacarose e glúten (L).															R\$ -	R\$ -
Emulsão lipídica composta de 100% de TCL, pronta para uso, com ou sem sabor, Isenta de glúten (L).															R\$ -	R\$ -
Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento conservador (L).															R\$ -	R\$ -
Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento dialítico (L).															R\$ -	R\$ -
Suplemento líquido para pacientes hepatopatas (L).															R\$ -	R\$ -

Suplemento nutricional pediátrico, hipercalórico, normoprotéico, com ou sem fibras, com sabor. A partir de 1 ano de idade. Isento de lactose e glúten (L).																		R\$ -	R\$ -
Suplemento infantil nutricionalmente completo em pó para nutrição enteral e/ou oral, normocalórico, normoprotéico, com sabor. Para crianças a partir de 1 ano. Isento de lactose e glúten (g).																		R\$ -	R\$ -
Suplemento clarificado rico em carboidratos e isento de gorduras e fibras.																		R\$ -	R\$ -
Suplemento normocalórico, hiperprotéico e oligomérico.																		R\$ -	R\$ -
Módulo de fibras solúveis, isentas de sacarose e glúten, que não altera a textura dos alimentos, indicado para auxiliar o funcionamento intestinal e glicêmico (g).																		R\$ -	R\$ -
Módulo de fibras alimentares com probióticos, sem sabor, isento de glúten e que não altera a textura dos alimentos, indicado nos casos de diarreias (g).																		R\$ -	R\$ -
Módulo de Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM) para nutrição oral e/ou enteral (ml).																		R\$ -	R\$ -
Módulo de 100% maltodextrina (g).																		R\$ -	R\$ -
Módulo de glutamina (aminoácido) sem sabor, para nutrição oral e/ou enteral (g).																		R\$ -	R\$ -
Módulo de proteínas de lenta absorção. Sem glúten (g).																		R\$ -	R\$ -
Módulo de proteínas de rápida absorção, rica em aminoácidos de cadeia ramificada (g).																		R\$ -	R\$ -
Espessante e gelificantes para alimentos, a base de goma xantana e cloreto de potássio. Sem sabor (g).																		R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL MÊS</b>																			<b>R\$ -</b>
<b>PERCENTUAL</b>																			

Frutas					
SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$	CUSTO INDIRETO - R\$	TOTAL R\$	LUCRO	FATURAMENTO PREVISTO - MÊS

