



SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATOS, CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
Rua México, 341 - Bairro Nova Porto Velho - CEP 76820190 - Porto Velho - RO

Termo

TERMO DE REFERÊNCIA DEFINITIVO Nº 037/SMCL/PVH/2025 - RETIFICADO

Processo Administrativo: 005.004874/2025-52	
Unidade Orçamentária: Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA.	
Nome do requisitante: Maria Alzenir Souza da Silva	Cargo: Administradora Hospitalar da MMME/DMAC/SEMUSA
Nome do requisitante: Maria Da Conceição Ribeiro Simões	Cargo: Diretora da MMME/DMAC/SEMUSA
Setor/Departamento: MMME/DMAC/SEMUSA	Data do Pedido: 09/01/2025

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **Contratação De Empresa Especializada Na Prestação De Serviços De Nutrição E Dietética, Para Preparo E Distribuição De Alimentação Hospitalar De Forma Contínua, Compreendendo Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar, Ceia, Fórmula Láctea, Café, Leite E Água À Pacientes, Acompanhantes, Servidores E Residentes Plantonistas Na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME**, sendo que as refeições serão preparadas na cozinha existente da Maternidade, para atender a Secretaria Municipal de Saúde por um período de 12 (doze) meses, conforme as condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto constante nos ANEXOS deste Termo de Referência e o respectivo código de Serviço (CATSERV) do sistema SIASG/COMPRASNET, prevalecerá as especificações do Termo de Referência.

1.3. DA NATUREZA DO OBJETO: Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como **SERVIÇO COMUM**, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, em conformidade com o inciso XIII, do art. 6º da Lei 14.133, de 1º/04/2021. E considerados **serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra**, pois se enquadram nos termos do inciso XVI, do art. 6º, da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do (a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

1.5. A forma de contratação pretendida será através da Modalidade **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, definido na fase de planejamento. Em conformidade com as normas Lei 14.133, de 1º/04/2021, Decreto Municipal nº 18.892, de 30/03/2023, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 e suas alterações, e demais normas regulamentares estabelecidas neste **Termo de Referência e seus anexos**.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação apresentou a devida justificativa, extraída dos autos do

Processo nº 005.004874/2025-52, visa motivar a aquisição pretendida nos autos, em atendimento ao que preceitua a legislação aplicável, em especial o contido na Lei 14.133, de 1º/04/2021.

2.1.1. Importante consignar que a justificativa da necessidade e quantidade estimada no processo, em razão de consumo, foram elaboradas pela **Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA** a qual detém conhecimento e informações pertinentes para a correta instrução processual na fase de PLANEJAMENTO, constando ainda nos autos análise do Despacho Fundamentado DAPD/SGP **ID.0175966 – Processo Legado 1ª Parte (301-306)**, manifestando-se FAVORÁVEL, para a contratação.

2.1.2. Neste sentido, foi juntado a minuta de Termo de Referência **ID.0472096**, elaborado pelo setor competente, devidamente aprovada pelo Ordenador de Despesas. Fundamentada no ESTUDOS TECNICOS PRELIMINARES (ETP) N°. 8/2024 - DIGEAS/SEMUSA **ID. 0175966 – Processo Legado 1ª Parte (1155-1170)**, visando motivar a aquisição pretendida nos autos, em atendimento ao que preceitua a legislação aplicável, em especial o contido na Lei 14.133, de 1º/04/2021. Além disso, o Órgão declara que a presente contratação encontra-se presente no Plano de Contratações Anual da SEMUSA.

2.1.3. Assim, seguindo a regular tramitação dos autos, na forma disciplinada da Lei 14.133, de 1º/04/2021, é que se formaliza o presente Termo de Referência Definitivo, com os elementos técnicos apresentados nos autos e nos limites da competência atribuídas a esta Secretaria Municipal de Contratos, Convênios e Licitações- SMCL.

2.2. Da justificativa da SEMUSA

2.2.1. A justificativa da contratação foi elaborada pela Secretária requisitante dos serviços, conforme documento ID (0439632) consoante descrito a seguir:

A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de alimentação, nutrição e dieta hospitalar objeto do presente documento de formalização da demanda, se faz necessário para assegurar o bom andamento das atividades a serem desenvolvidas pela Maternidade Municipal Mãe Esperança, da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Velho, especificamente no tocante ao fornecimento de alimentação adequada e suficiente para o atendimento a pacientes e tratamento da população em tratamento materno – infantil (internos) desta região, bem como, fornecimento de alimentação dos acompanhantes e profissionais lotados na referida Unidade de Saúde.

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, dieta enteral, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, por um período de 12 (doze) meses, sendo que as refeições serão preparadas na cozinha existente nesta unidade, porém a existência de uma unidade fora da maternidade é importante para a garantia do fornecimento ininterrupto, de acordo com as condições, especificações e quantitativos contidos neste Termo e seus anexos, para atender a Secretaria Municipal de Saúde.

A Terceirização destes serviços faz-se necessário, uma vez que não existe no âmbito do pessoal efetivo da Prefeitura de Porto Velho, corpo técnico e operacional suficiente para atendimento das demandas sem o efetivo comprometimento dos serviços.

Ressaltamos que a atual empresa não manifestou interesse em renovar de Prestação de Serviços de forma continuada do contrato de fornecimento, serviço de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, dieta enteral, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na MATERNIDADE MUNICIPAL MÃE ESPERANÇA – MMME, referente ao PROCESSO N°: 08.00009/2017. Sendo esta a razão da solicitação de urgência deste serviço.

Considerando que a MMME está em processo de reforma e ampliação predial, implica em ampliação do espaço atual e mudanças de lay out, incluindo-se a cozinha, temos a considerar no que se refere ao item 5 do DFD, que em dado momento a PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES deverá ser realizada em instalações da CONTRATADA, transportadas e SERVIDAS na MMME. Desde que esta atenda a totalidade do check list do anexo II da RDC 275/2002, aplicado pelo Serviço de Nutrição da MMME, possua Alvará de liberação do Corpo de Bombeiros para funcionamento e Alvará da Vigilância Sanitária Municipal para o veículo de transporte de alimentos antes do fechamento do contrato. Responsabilizando-se a CONTRATADA pela aquisição de todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para a distribuição.

Justificativa do Quantitativo

O total de refeições e serviços a serem contratados está baseado na estrutura física da MMME e no total de pacientes, acompanhantes e servidores que tramitam diariamente na unidade. Foi considerado ainda o quantitativo de refeições em uso no processo atual de contratação para esse objeto, com número 00600- 00002811/2023-71-e.

Os estudos e demonstrativos dos quantitativos inseridos no presente tiveram como base as demandas, dados técnicos nutricionais entre outros, conforme demonstrado no item da estimativa

de quantitativos elencados no presente desta DFD **ID.0175966 – Processo Legado 1ª Parte (1084-1154)**, O local de execução dos serviços (preparação dos alimentos) será na cozinha existente na estrutura predial da Maternidade, sendo que, os custos relativos à manutenção predial daquele espaço, bem como, eventuais custos necessários à adaptação do local a expedição da licença de funcionamento serão de responsabilidade da Licitante vencedora da licitação, sem ônus para a Contratante. A empresa deverá disponibilizar a mão-de-obra necessária e tecnicamente habilitada para a prestação dos serviços, conforme detalhado no quadro de descrito: DA MÃO DE OBRA A SER DISPONIBILIZADA desta DFD **ID.0175966 – Processo Legado 1ª Parte (1084-1154)**.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Solução escolhida: contratação de serviços por meio de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO, de acordo com o disposto na Lei 14.133, de 1º/04/2021.

3.2. Justificativa da escolha: Conforme item 8 ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 008/2024/DIGEAS/DA/SEMUSA.

3.3. Descrição da solução como um todo: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, por um período de 12 (doze) meses, de acordo com as condições, especificações e quantitativos contidos neste Termo e seus anexos, para atender a Secretaria Municipal de Saúde, tendo em a solução proposta em relação ao modelo de execução de serviços se trata de um modelo já implementado no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, conforme estipulado no CONTRATO Nº047/PGM/2020.

3.4. Resultados Pretendidos: O presente termo de referência visa assegurar a continuidade no fornecimento de refeições a pacientes, servidores e acompanhantes que utilizam os serviços oferecidos pela MMME. Consoante às diretrizes de assistência hospitalar e assistência ao processo de parto e nascimento, é imprescindível garantir o acesso à alimentação para pacientes e acompanhantes. Durante sua permanência nas unidades hospitalares, cabe ao ente público prover as necessidades básicas, incluindo a alimentação, conforme preceitua a legislação pertinente. A manutenção do fornecimento de refeições é essencial para assegurar o bem-estar e a saúde dos usuários dos serviços prestados pela MMME, refletindo o compromisso com a qualidade da assistência oferecida e o respeito aos direitos fundamentais dos cidadãos em situação de vulnerabilidade.

3.5. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

3.5.1. Considerando a natureza integral e contínua dos serviços de nutrição e dietética necessários para a operação da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, bem como os requisitos específicos relacionados à segurança alimentar e atendimento às necessidades dos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas, é necessário adotar uma abordagem unificada para a contratação.

3.5.2. Integração dos Serviços: A prestação de serviços de nutrição e dietética abrange uma série de atividades interligadas, desde o preparo das refeições até a sua distribuição, garantindo a qualidade e a adequação nutricional de acordo com as necessidades dos usuários da maternidade. Dividir esse processo em itens separados comprometeria a eficiência e a eficácia da operação, podendo prejudicar a qualidade dos serviços prestados.

3.5.3. Segurança Alimentar e Qualidade: A manutenção de padrões rigorosos de segurança alimentar e qualidade é fundamental para a saúde e o bem-estar dos pacientes e demais usuários da maternidade. Uma abordagem integrada permite o controle adequado de todas as etapas do processo de preparo e distribuição de alimentos, garantindo o cumprimento de normas sanitárias e exigências nutricionais específicas.

3.5.4. Continuidade e Consistência: A continuidade na prestação dos serviços de nutrição e dietética é essencial para assegurar um atendimento adequado e consistente ao longo do período contratual. Ao optar por uma solução completa e contínua, evitamos interrupções desnecessárias e garantimos a estabilidade operacional da maternidade, promovendo assim o bem-estar dos seus usuários.

3.5.5. Diante do exposto, consideramos que a não divisão dos serviços em itens separados é a abordagem mais adequada e eficiente para atender às necessidades da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, garantindo a excelência na prestação dos serviços de nutrição e dietética ao longo do período contratual.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Critérios de Sustentabilidade

4.1.1. As atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) geram impactos ambientais negativos, especialmente quanto à geração e descarte de resíduos oriundos da cadeia de produção. Os resíduos produzidos em UANs são sólidos (orgânicos, recicláveis e não recicláveis) e líquidos (óleo de cozinha), sendo em maior quantidade o resíduo orgânico, proveniente de restos alimentares. O impacto ambiental envolvido neste processo está relacionado ao desperdício de recursos naturais e a forma de descarte e destino incorreto destes, como descarte errôneo de produtos e embalagens, utilização de compostos químicos não biodegradáveis, além do desperdício de água e energia nos processos de produção. No âmbito hospitalar, as atividades propostas pela educação ambiental podem impulsionar atitudes mais responsáveis vindas dos colaboradores para com o meio ambiente. É relevante ao Nutricionista da Contratada exercer monitoramento constante e definir estratégias de redução dos resíduos, energia elétrica e água, criar indicadores específicos para a unidade produtora de refeições da MMME. Esse papel também envolve a capacitação dos funcionários e a conscientização dos usuários.

4.1.2. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação); PORTARIA Nº 2.715, DE 17 de novembro de 2011 (Atualiza Política Nacional de Alimentação e Nutrição); Lei 12.305/10 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), dispõe sobre o manejo dos resíduos e estabelece a responsabilidade compartilhada no gerenciamento destes, junto com o poder público e os geradores bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.3. A CONTRATADA deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.1.4. Uso racional da ÁGUA:

4.1.4.1. A contratada deverá capacitar seu pessoal quanto ao uso da água.

4.1.4.2. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da contratada esperadas com essas medidas.

4.1.4.3. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

4.1.5. Uso racional de energia ELÉTRICA:

4.1.5.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a eficiência energética e redução do consumo de água.

4.1.5.2. Realizar verificações e quando necessário, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, recipientes dos aspiradores de pó e nas escovas das enceradeiras.

4.1.5.3. Evitar o máximo de uso de extensões elétricas.

4.1.5.4. Transmitir a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecida pelo contratante.

4.1.6. Manejo dos resíduos:

4.1.6.1. A Contratada deverá implementar estratégias para reduzir o descarte de resíduos, como, coleta seletiva, campanhas informativas, compostagem, descarte adequado do óleo de frituras, etc.

4.1.7. Dos cardápios praticados:

4.1.7.1. O Nutricionista da Contratada deverá elaborar cardápios valorizando o aproveitamento das partes não convencionais dos alimentos que agregam benefícios como: diminuição dos resíduos alimentares, maior economia, incremento da qualidade nutricional da alimentação e contribuição com a sustentabilidade do planeta.

4.1.7.2. A Contratada deverá realizar trabalho de educação alimentar e nutricional dos comensais, para incentivo e conscientização sobre o consumo dessas preparações e seus benefícios.

4.2. Subcontratação

4.2.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo de referência.

4.3. Garantia Contratual

4.3.1. A contratada deverá, antes da assinatura do contrato, prestar garantia de 5% (cinco por cento) sobre o respectivo valor, podendo optar por uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

4.3.2. A garantia de que trata a alínea anterior responderá pelo inadimplemento das condições contratuais, danos ou prejuízos causados à Secretaria Municipal de Saúde e pelas eventuais multas ou penalidades aplicadas.

4.3.3. A garantia será devolvida após o encerramento do contrato, ou ainda na ocorrência de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, condicionada à comprovação pela CONTRATADA, da inexistência de débitos trabalhistas em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.

5. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

5.1. A Contratada deverá prestar serviços de nutrição e dietética fornecendo refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água, a fim de atender aos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, ficando a cargo da contratada a aquisição, o preparo, o controle qualitativo e a distribuição da alimentação pronta, com o devido fornecimento de mão de obra permanente no local de distribuição, estoque de gêneros alimentícios, materiais e equipamentos.

5.2. A contratada deverá iniciar os serviços, no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, após a assinatura do contrato.

5.3. Do recebimento e aceitação dos serviços: O recebimento e aceitação do objeto desta contratação seguirão as seguintes condições:

5.3.1. O recebimento da alimentação deverá ser efetuado pelo servidor ou comissão responsável pela aceitação dos serviços;

5.3.2. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher a data, a hora, o nome, o cargo, a matrícula e assinatura do servidor ou membro da comissão da Contratante responsável pelo recebimento;

5.3.3. O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo;

5.3.4. Constatada irregularidades no objeto contratual, a Secretaria Municipal de Saúde poderá:

5.3.5. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes;

5.3.6. Rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à especificação;

5.3.7. Nas hipóteses previstas na alínea anterior, a contratada terá o prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, contados a partir da data da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração.

5.3.8. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pela Comissão de Fiscalização e/ou fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.3.9. Os serviços serão recebidos definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 119 da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

5.3.10. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.3.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto NÃO EXCLUI a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.4. A entrega da alimentação ocorrerá diariamente de forma ininterrupta, conforme definido

no presente Termo e seus Anexos.

5.5. A empresa deverá manter equipe capacitada para supervisionar, produzir, manipular, servir e distribuir as refeições conforme especificado nesse instrumento.

5.6. A prestação de serviços de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos, mantendo rigoroso controle dos registros de comprovação de fornecimento.

5.8. A alimentação fornecida pela Contratada deverá ser equilibrada nutricionalmente e estar isenta de perigos físicos, químicos ou microbiológicos, em condições higiênicas sanitárias adequadas.

5.9. Será de responsabilidade da Contratada a aquisição de todos os insumos, materiais, equipamentos e utensílios necessários em quantidade suficiente para o preparo, transporte e distribuição da alimentação.

5.10. A contratada deverá manter rigoroso controle de qualidade das preparações durante o acondicionamento e o transporte da alimentação, mantendo planilhas diárias de registro de controle de temperatura e intercorrências.

5.11. A Contratada deverá manter atualizados o Manual de boas práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), os exames periódicos do quadro de pessoal técnico operacional, as planilhas de controle de qualidade (tempo e temperatura) e disponibilizar à Contratante por ocasião do início do contrato e sempre que solicitado.

5.12. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- b) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- c) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- d) Pré-preparação, preparo e distribuição dos alimentos;
- e) Preparo e distribuição das dietas especiais;
- f) Distribuição de água, café e leite nos setores determinados;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta sistemática e armazenamento de amostras das refeições preparadas;
- i) Controle sistemático dos serviços prestados.

5.13. MATÉRIA-PRIMA:

5.13.1. Toda matéria-prima alimentar e/ou alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido, transportado, armazenado, ou exposto ao consumo no Município, será objeto de ação normatizadora e fiscalizadora exercida pelo Órgão de Vigilância Sanitária Municipal, nos termos da legislação Municipal, Estadual e Federal em vigor.

5.13.2. Os Insumos/gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições devem ser de primeira qualidade, boa procedência e possuir registros, conforme a legislação em vigor, devendo a empresa fornecedora apresentar amostras dos novos produtos e/ou informar a marca utilizada.

5.13.3. A contratada deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro dos padrões quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

5.13.4. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e sempre que se fizer necessário são coletadas amostras para análise.

5.13.5. A Empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de qualidade e procedência duvidosa, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Administração da Maternidade, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de fora do estado.

5.13.6. A Administração da Maternidade Municipal Mãe Esperança poderá vetar o

recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam seu controle de qualidade ou que contrariem o Código Sanitário Municipal (Lei nº 1.562, de 29 de Dezembro de 2003).

5.14. CARDÁPIOS:

5.14.1. Os cardápios, dieta livre e especial e lanches, serão elaborados pela nutricionista da empresa Contratada, podendo ser alterados a qualquer tempo devendo passar pela apreciação da Administração ou Serviço de Nutrição e Dietética da Maternidade, antes da sua execução.

5.14.2. Para a elaboração do cardápio a Contratada deverá observar a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade e validade dos produtos alimentícios, com atenção aos respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo a seguridade nutricional dos comensais.

5.14.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos, mantendo o padrão do cardápio sugerido no Anexo III neste instrumento.

5.14.4. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, para a devida aprovação, com prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.

5.15. EQUIPAMENTOS: Todos os equipamentos necessários ao preparo e distribuição das refeições na MMME serão de responsabilidade da contratada. Fazem parte desses equipamentos: fogão, geladeira, mesa, linha de servir, pratos, talheres, utensílios de cozinha em geral, mesas, freezer, carro térmico para distribuição de refeições à pacientes e acompanhantes, garrafas térmicas, e demais equipamentos que se fizerem necessários.

5.15.1. A Contratada deverá comunicar com antecedência de pelo menos 24 horas à Contratante sempre que houver necessidade de manutenção de seus equipamentos disponibilizados em suas instalações e realizar a manutenção sem prejuízos à execução dos serviços.

5.16. UTENSÍLIOS: Os utensílios, pratos, talheres e demais itens para uso dos comensais deverá ser em número adequado para atender o quantitativo estimado no Anexo II-B neste instrumento.

5.17. MÃO DE OBRA:

5.17.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar os profissionais para execução dos serviços descritos neste Termo, todos devidamente treinados e habilitados para a execução dos serviços requisitados. Os profissionais serão alocados na sede da MMME em regime de plantões, de forma a prestar continuamente o fornecimento da alimentação, sem interrupções diurnas ou noturnas, observando-se os postos de serviço e quantitativos mínimos descritos na Tabela 14.

5.17.2. Para realizar a supervisão do preparo e distribuição das refeições, a contratada deverá manter em seu quadro de pessoal um profissional Nutricionista nas dependências da MMME por um período mínimo de 8 horas diárias (44 horas semanais).

5.17.3. A operacionalização e porcionamento da alimentação deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e manter planilha de controle de temperatura, visando controle e atendimento adequado e satisfatório.

5.17.4. A CONTRATADA deverá dispor de pessoal qualificado em boas práticas de higiene, responsabilizar-se pela qualificação e treinamento de seu pessoal para atender o SERVIÇO do presente contrato integralmente. Deverá realizar periodicamente (a cada 6 meses) treinamento sobre boas práticas de fabricação para o quadro de profissionais diretamente envolvidos na produção e distribuição das refeições, além de outros treinamentos (manipuladores, alimentos seguros e humanização) e outros que se fizerem necessários, devendo comprovar a realização desses treinamentos à contratante através de documentação apropriada, sem que seja necessário a requisição da Contratante.

5.17.5. A CONTRATADA deverá fornecer e exigir o uso dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs (toucas, luvas, óculos de proteção, uniformes, etc) necessários.

5.17.6. A contratada responsabilizar-se-á no que se refere aos seus empregados pela

alimentação, transporte, atendimento médico, ou qualquer outro benefício de acordo com o Sindicato da categoria, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA conforme a legislação em vigor.

5.17.7. A contratada deverá manter todos seus empregados uniformizados e adequadamente identificados mediante o uso permanente de crachás.

5.18. PREPARO: as refeições deverão ser elaboradas de acordo com os padrões sugeridos no anexo III neste instrumento, o qual foi elaborado pelo Serviço de Nutrição da Maternidade Municipal Mãe Esperança com finalidade de demonstrar o mapa nutricional e nortear o levantamento dos custos, razão pela qual poderá variar em função de fatores da sazonalidade das frutas, verduras e hortifrúteis, sendo que, em todo caso a solicitação de alteração poderá ser sugerida pelo Nutricionista da Contratada (responsável técnico) e somente poderá ser executado se autorizado pela Administração da Maternidade.

5.18.1. As preparações deverão ser submetidas a apreciação diária da equipe de nutrição e dietética da Maternidade Municipal, para degustação e análise sensorial.

5.19. PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.19.1. A Contratada é responsável pela distribuição e controle das refeições nas dependências da Maternidade, conforme os horários preestabelecidos pela Administração da Maternidade, podendo ser alterados de acordo com as necessidades.

5.19.2. Caso haja necessidade de mudanças nos horários estabelecidos, a Contratada deverá ser informada de forma prévia, a fim de que não haja comprometimento dos serviços.

5.19.3. Os alimentos líquidos (sucos, caldos, etc) servidos fora do refeitório deverão estar acondicionados em recipiente com tampa.

5.19.4. Os manipuladores dos alimentos preparados para consumo deverão estar devidamente paramentados com touca, luvas descartáveis e roupas apropriadas e limpas. Para manipulação de fórmulas lácteas é necessário o uso de avental descartável. Também deverão estar em dias com os exames periódicos e Calendário Nacional de Vacinação para profissionais que manipulam alimentos.

5.19.5. A contratada deverá designar para a distribuição das dietas pessoas idôneas, devidamente habilitadas e capacitadas tecnicamente, uniformizadas e identificadas, para prestar o serviço do objeto da contratação.

5.19.6. A Contratada deverá manter rigorosa observância aos horários estabelecidos para distribuição, principalmente o tempo de início das refeições, a fim de não comprometer o retorno dos plantonistas ao trabalho, além de disponibilizar e manter os equipamentos e utensílios utilizados na prestação dos serviços em quantidade suficiente e bom estado de conservação.

5.19.7. A Contratada terá a sua disposição a seguinte estrutura física da cozinha:

- a) Área destinada a alimentação dos comensais/ refeitório – 11,4 m²;
- b) Sala almoxarifado 01 – 5 m²;
- c) Sala almoxarifado 02 – 6 m²;
- d) Antessala com pia – 3 m²;
- e) Sala de Armazenamento de Gelopar e freezers – 15,75 m²;
- f) Expurgo – 3,75 m²;
- g) Sala da nutricionista – 6 m²;
- h) Cozinha/ área de preparo de alimentos – 30 m².

5.19.8. A DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER FEITA DA SEGUINTE FORMA:

5.19.8.1. PACIENTES

5.19.8.1.1. A Contratada deverá realizar levantamento prévio do quantitativo de pacientes por horário de refeição;

5.19.8.1.2. Anotar o tipo de dieta prescrita;

5.19.8.1.3. Verificar alterações solicitadas pelo Serviço de Nutrição da Maternidade quando for o caso;

5.19.8.1.4. Porcionar adequadamente a dieta;

5.19.8.1.5. Distribuir as refeições dos pacientes diretamente no leito, utilizando talheres,

guardanapos, copos e bandejas descartáveis executivas (com divisões) e recolher os restos de alimentos nos leitos logo após o término da refeição;

5.19.8.1.6. Confeccionar mapa diário de distribuição de refeições para controle e prestação de contas.

5.19.8.2. ACOMPANHANTES

5.19.8.2.1. A Contratada deverá realizar levantamento prévio do quantitativo de acompanhantes por horário de refeição;

5.19.8.2.2. Porcionar adequadamente a refeição;

5.19.8.2.3. A contratada deverá distribuir as refeições dos acompanhantes diretamente no leito, utilizando talheres, guardanapos, copos e bandejas descartáveis executivas (com divisões) e recolher os restos de alimentos nos leitos logo após o término da refeição;

5.19.8.2.4. Confeccionar mapa diário de controle de distribuição de refeições para acompanhantes, para controle e prestação de contas;

5.19.8.2.5. Solicitar no momento da entrega da refeição, assinatura legível no mapa de controle (nome completo da(o) acompanhante) nome da paciente, enfermaria, leito, data da internação. Acompanhantes de pacientes com mais de 48 horas de internação deverão apresentar autorização por escrito, expedida pelo serviço de nutrição e dietética ou na ausência poderá ser expedido pela Gerência geral, de enfermagem, psicossocial ou enfermeiro responsável pelo setor em que a paciente se encontra internada;

5.19.8.3. SERVIDORES E RESIDENTES

5.19.8.3.1. Solicitar assinatura no mapa de controle diário expedido pelo serviço de nutrição e dietética da Maternidade.

5.19.8.3.2. Serão aceitos servidores ou residentes plantonistas, salvo outras justificativas (ex. laudo médico).

5.19.8.3.3. Em casos de ausência do nome no mapa, conferir com escala de trabalho ou solicitar autorização por escrito do chefe imediato ou apresentação do termo de troca.

5.19.8.3.4. As refeições dos servidores e residentes deverão ser servidas no refeitório em cubas de inox, acondicionadas em balcão quente e frio para saladas;

5.19.8.3.5. A contratada deverá fornecer os materiais e utensílios necessários como caixas tipo hot-box, refresqueiras elétricas, balcão quente e frio, copo descartável, talher descartável para sobremesa e guardanapos de papel não reciclado, pratos de louça e talheres de inox em quantidade suficiente para atender a demanda.

5.19.8.3.6. A Contratada deverá zelar pela ordem e limpeza do refeitório.

5.19.8.3.7. A Contratada deverá reservar amostra das preparações para contraprova de cada tipo de preparação, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2º C à 8º C) durante 72 horas após o seu prazo de validade. Podendo a contratada ser responsabilizada por danos aos comensais em casos de não apresentação de contraprovas.

5.20. DA HIGIENIZAÇÃO

5.20.1. A Contratada se responsabilizará pela higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e se for o caso, dos utensílios utilizados pelos pacientes.

5.20.2. A empresa contratada deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle – APPCC, nos serviços prestados à Maternidade, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da Administração e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar – CCIH.

5.20.3. Os utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser recolhidos no máximo após 01 (uma) hora da distribuição para higienização.

5.20.4. Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão ser os orientados pela Administração e CCIH, sendo fiscalizados pela CCIH.

5.20.5. A higienização, limpeza e desinfecção das dependências utilizadas pela empresa (cozinha geral, refeitório, lactário, despensa e sala de nutrição) será de inteira responsabilidade da Contratada e obedecerá às normas aplicáveis ao caso de forma ser mantida a qualidade dos serviços prestados aos comensais.

5.20.6. A comissão de fiscalização poderá solicitar, a qualquer momento, da contratada os cronogramas de higienização dos ambientes.

5.20.7. A empresa contratada não será responsável pela higienização dos equipamentos e utensílios de outros setores da maternidade, salvo a higienização dos bebedouros com suporte para garrafão de 20 litros distribuídos pelos setores de acordo com cronograma previamente estabelecido pela contratada.

5.20.8. A empresa contratada deverá estabelecer uma rotina de higienização dos bebedouros, de no mínimo 1(uma) vez a cada 15 dias.

5.20.9. A empresa deverá atestar a potabilidade da água de consumo para produção através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais a cada seis meses.

5.20.10. A empresa deverá atestar a limpeza do reservatório de água a cada seis meses, apresentando laudo expedido por empresa licenciada.

5.20.11. A empresa deverá atestar controle periódico (máximo 6 meses) de vetores e pragas de suas dependências, apresentando laudo expedido por empresa licenciada.

5.20.12. O destino final do lixo produzido, será de responsabilidade da empresa contratada para coleta de resíduos urbanos.

5.21. MAPAS DE CONTROLE DE SERVIÇOS:

5.21.1. O controle da produção deverá ser feito da seguinte forma:

5.21.2. Mapa diário de controle de água mineral com assinatura do responsável pelo setor requisitante;

5.21.3. Mapa de controle de refeições para servidores;

5.21.4. Mapa de dieta para pacientes;

5.21.5. Mapa de dieta especial para parturientes (caldos e sucos) devidamente assinado pelo setor requisitante;

5.21.6. Mapa de dietas para acompanhantes;

5.21.7. Mapa de controle de fornecimento de café e leite.

5.21.8. Requisições de solicitação de mamadas devidamente prescrita pelo médico pediatra ou nutricionista e mapa de controle de fornecimento devidamente assinado pelo setor requisitante. Não serão aceitas requisições assinadas por outros profissionais.

5.21.9. Os mapas citados acima deverão ser entregues a cada 7 dias para o serviço de Nutrição da Maternidade Municipal a fim de controle da produção.

5.21.10. A Contratante deverá ter em seu quadro de pessoal um responsável pelo controle da distribuição e deverá encaminhar semanalmente ao serviço de nutrição da Maternidade Mãe Esperança relatório de controle de distribuição das refeições fornecidas;

5.21.11. A supervisão e recebimento dos serviços executados se dará por meio da equipe designada pela Maternidade Mãe Esperança, que comporá uma comissão de fiscalização e/ou fiscal que será designado(o) pela autoridade superior competente, para observação da quantidade servida.

5.22. Das Refeições: As refeições sólidas a serem fornecidas pela Contratada compreendem os seguintes tipos:

5.22.1. Desjejum: São refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes, servidores plantonistas e residentes. Deve ser servido no início da manhã para interromper o jejum. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

5.22.2. Colação (lanche da manhã): É uma refeição rápida destinada para pacientes. Servida no período da manhã entre o desjejum e o almoço.

5.22.3. Almoço: É uma refeição destinada para pacientes, acompanhantes, servidores plantonistas e residentes. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

5.22.4. Lanche da tarde: São refeições destinadas para pacientes, servidores plantonistas e residentes.

5.22.5. Jantar: São refeições destinadas para pacientes, acompanhantes, servidores plantonistas e residentes. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

5.22.6. Ceia: É uma pequena refeição destinada para pacientes.

5.23. Das refeições para pacientes:

5.23.1. As refeições a serem fornecidas aos pacientes deverão estar de acordo com a prescrição médica ou de nutricionista.

5.23.2. Os serviços a serem efetuados pela Contratada deverão atender aos pacientes pertencentes do núcleo pediátrico e gineco-obstetrício da maternidade.

5.23.3. Os tipos de refeições a serem ofertados aos pacientes serão: dieta especial (mamadas e dieta líquida) e alimentação sólida.

5.23.4. A dieta especial compreende as mamadas (para recém-nascidos), dieta líquida (caldos e sucos para parturientes) e Suplementos nutricionais para puérperas.

5.24. SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS: São os alimentos que se destinam a complementar com macro e micronutrientes a dieta de um indivíduo quando a ingestão através da alimentação seja insuficiente. Não substitui a alimentação e não deve ser utilizada como alimentação exclusiva.

5.25. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES: Produto em fórmula líquida ou em pó especialmente formulado para satisfazer as necessidades nutricionais dos lactentes durante os primeiros seis meses de vida (até 5 meses e 29 dias).

5.26. DIETA LÍQUIDA (CALDOS E SUCOS) – ofertados sob livre demanda à parturiente na sala de Parto, pré-parto e pós-parto.

5.27. TERAPIA NUTRICIONAL: Uso de intervenções nutricionais específicas para tratar uma enfermidade, lesão ou condição.

5.28. DAS MAMADAS:

5.28.1. As fórmulas Infantis para Lactente São destinadas à pacientes pediátricos, Consiste: na oferta de leite artificial industrializado (fórmula infantil) para recém-nascidos que por motivos justificados não estão sendo amamentados com leite materno. Somente serão aceitas as prescrições devidamente preenchidas com nome da mãe ou do recém-nascido, idade gestacional, data do parto, peso de nascimento, enfermagem, leite, volume e frequência das mamadas, quantidade de mamadas e tipo de fórmula a ser ofertada. As prescrições deverão estar assinadas pelo Nutricionista ou Pediatra, contendo as justificativas preconizadas pela Organização Mundial de Saúde – OMS para a prescrição de fórmula infantil, não devendo conter na prescrição nome comercial ou fabricante específico.

5.28.2. As fórmulas Infantis para Lactente padronizada pela END – Equipe de Nutrição e Dietética da Maternidade Municipal levam em consideração a prescrição dietética de acordo com a condição do recém-nascido, sendo as mais comumente utilizadas:

5.28.3. Fórmulas infantis para prematuros: As fórmulas infantis para prematuros só devem ser indicadas para bebês prematuros, quando realmente não há como alimentá-lo com o leite da mãe;

5.28.4. Fórmulas de partida: Indicadas para bebês saudáveis de 0 até 6 meses de vida;

5.28.5. Fórmulas infantis para necessidades especiais: São aquelas criadas para atender condições de saúde específicas, por exemplo, as fórmulas extensamente hidrolisadas, indicadas para bebês com Alergia a Proteína do leite de vaca (APLV).

5.28.5.1. A empresa deverá fornecer ao paciente pediátrico a fórmula já preparada (diluída), dentro dos padrões higiênicos sanitários exigidos em legislação específica, nos horários e frequência prescrita pelo Nutricionista ou Pediatra. Por vezes ocorre prescrição sem determinação de frequência, apenas ofertar se necessário, nesse caso, deverá ser previamente verificadas com a equipe do plantão se será necessário a oferta da mamada para o horário, antes do preparo da mesma.

5.28.5.2. Cada mamada deverá conter rotulagem com identificação do paciente, data de

nascimento, tipo de fórmula, volume, intervalo de administração, horário de preparo e horário e data de validade após preparo.

5.28.5.3. Para o cálculo da mamada utiliza-se a seguinte conversão: Considera-se uma mamada cada 100ml de fórmula preparada, ou seja, será computada uma mamada quando o volume for de 100 ml, as de volumes inferiores deverão ser somadas;

5.28.5.4. O quantitativo estimado das mamadas foi feito com base no fornecimento/consumo do período de 21 de junho de 2018 à 20 de agosto de 2018, onde apurou-se a média mensal de consumo. Os documentos comprobatórios utilizados foram os relatórios de fiscalização e controle, mapas gerais de produção e as notas fiscais do período supracitado.

5.28.5.5. Estimativa mensal de consumo conforme descrito **TABELA 12** neste instrumento.

5.28.5.6. A empresa deverá comprovar o fornecimento das mamadas através da apresentação das prescrições, mapa diário de fornecimento de mamada com a devida assinatura do responsável pelo recebimento no setor requisitante.

5.28.5.7. Os insumos e recipientes adquiridos industrialmente para o preparo das mamadas devem ser registrados nos órgãos competentes, e acompanhados do Certificado de Análise emitido pelo fabricante, garantindo a sua pureza físico-química e microbiológica, bem como o atendimento às especificações estabelecidas;

5.28.5.8. Os insumos, recipientes e correlatos para a preparação das mamadas devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia, seguindo procedimentos escritos e validados e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas;

5.28.5.9. A manipulação da mamada deve ser realizada em área específica para este fim, podendo esta área ser compartilhada com o lactário, de acordo com a resolução nº 63 de 06 de julho de 2000 da ANVISA/MS;

5.28.5.10. A mamada deve ser acondicionada em copo dosador de 60 a 80 ml, com tampa, confeccionado em polipropileno atóxico, totalmente livre de Bisfenol-A, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo, durante a conservação, transporte e administração; Pode ser autoclavado ou esterilizado a Óxido de Etileno(ETO), Hipoclorito ou a Peróxido de Hidrogênio.

5.28.5.11. Recomenda-se reservar amostra para contraprova de cada tipo de mamada preparada, devendo neste caso, ser conservada sobre refrigeração (2°C à 8°C) durante 72 horas após o seu prazo de validade.

5.28.5.12. Somente serão válidas, para fins de avaliação microbiológica, as mamadas nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras;

5.29. Da alimentação sólida para pacientes:

5.29.1. A contratada deverá servir 06(seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência; 03 (três) refeições diárias para acompanhantes e 04 (quatro) refeições diárias para servidores e residentes plantonistas.

5.29.2. As refeições a serem fornecidas aos pacientes, deverão conter, no mínimo:

5.29.2.1. Desjejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café (100 ml); Pão com margarina ou similar e fruta;

5.29.2.2. Colação deverá conter no mínimo: Suco de frutas naturais, ou frutas, ou salada de fruta, vitaminas de frutas ou outras bebidas lácteas (300 ml) acompanhado de Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação;

5.29.2.3. Almoço deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato proteico (1 opção); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (1 opção); Sobremesa;

5.29.2.4. Lanche da tarde deverá conter no mínimo: Suco de frutas naturais, ou bebidas lácteas (300 ml), acompanhado de Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação; salada de frutas ou vitaminas de frutas, etc.

5.29.2.5. Jantar deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato proteico (1 opção); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (1 opção); Sobremesa.

5.29.2.6. Ceia deverá conter no mínimo: Mingau ou bebida Láctea, com bolo ou similar (300 ml).

5.29.3. A distribuição das calorias e macronutrientes para pacientes deve ser feita da seguinte forma e horário:

TABELA 1 – DAS REFEIÇÃO PARA PACIENTES			
REFEIÇÃO	HORÁRIO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	07:00	450	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Colação	10:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:00	1.200	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Lanche da tarde	15:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Jantar	18:00	900	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Ceia	21:00	180	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

5.29.4. Todas as refeições para pacientes deverão ser identificadas com o nome do paciente, data de nascimento do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data da fabricação, validade.

5.30. As refeições a serem fornecidas aos acompanhantes, deverão conter, no mínimo:

5.30.1. Desjejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café (100 ml); Pão com margarina ou similar e fruta;

5.30.2. Almoço deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato proteico (1 opção); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (1 opção); Sobremesa;

5.30.3. Jantar deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato proteico (1 opção); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (1 opção); Sobremesa.

5.30.3.1. A distribuição das calorias e macronutrientes para acompanhantes deve ser feita da seguinte forma e horário:

TABELA 2 – DAS REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES			
REFEIÇÃO	SUGESTÃO DE HORÁRIO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	08:30 às 09:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:30 às 13:15	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Jantar	19:30 às 21:00	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

5.30.3.2. As refeições dos acompanhantes deverão ser servidas pela contratada na clínica de origem.

5.31. As refeições a serem fornecidas aos servidores e residentes, deverão conter, no mínimo:

5.31.1. Desjejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café e/ou achocolatado (100 ml);

Pão com margarina ou similar; fruta e complemento (queijo, presunto, ovo, mingau, cuscuz, tapioca, tubérculos, etc.);

5.31.2. Almoço deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato proteico (2 opções); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (2 opções); Sobremesa;

5.31.3. Lanche da tarde deverá conter no mínimo: Suco de frutas naturais, ou bebidas lácteas (300 ml), acompanhado de Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação; salada de frutas ou vitaminas de frutas, etc.

5.31.4. Jantar deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato proteico (2 opções); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (2 opções); Sobremesa;

5.31.4.1. A distribuição das calorias e macronutrientes para servidores e residentes deve ser feita da seguinte forma e horário:

TABELA 3 – DAS REFEIÇÃO PARA SERVIDORES E RESIDENTES			
REFEIÇÃO	HORÁRIO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	08:00 às 09:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:00 às 13:15	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Lanche da tarde	15:00 às 16:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Jantar	19:00 às 21:00	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

5.32. DO CAFÉ E LEITE PARA SERVIDORES

5.32.1. A empresa contratada deverá fornecer café a todos os servidores nos 3 turnos (matutino, vespertino e noturno) e leite para os setores administrativos.

5.32.2. A contratada deverá servir o café e o leite de acordo com o mapa de distribuição diário, atendendo os locais e quantidades estabelecidas neste Termo.

5.32.3. Estimativa mensal de consumo conforme **TABELA 10 e 11** neste instrumento..

5.32.4. As garrafas de café são destinadas para atender a todos os servidores que se encontram trabalhando na maternidade. Sob recomendação de órgãos de fiscalização (AGEVISA, CCIH e Ministério Público) as garrafas devem estar disponibilizadas no corredor do refeitório, na copa do centro cirúrgico e na administração.

5.32.5. As garrafas de leite só serão disponibilizadas para o setor Administração.

5.33. DA ÁGUA MINERAL

5.33.1. A empresa contratada deverá fornecer água mineral através de galões de 20 litros que serão colocados nos bebedouros dos setores diariamente.

5.33.2. A contratada deverá disponibilizar galões de 20 litros de água mineral de acordo com a solicitação dos setores com bebedouros.

5.33.3. O quantitativo dos galões de 20 litros de água mineral foi estimado com base no fornecimento/consumo do período de 21 de junho de 2018 à 20 de agosto de 2018 (últimos 02 meses), onde apurou-se a média mensal de consumo. Os documentos comprobatórios utilizados foram os relatórios de fiscalização e controle, mapas gerais de produção e as notas fiscais do período supracitado.

5.33.4. Estimativa mensal de consumo conforme **TABELA 9** neste instrumento.

5.33.5. A contratada deverá efetuar a higienização dos bebedouros com a frequência mínima quinzenal;

5.33.6. A empresa deverá apresentar mapa diário de fornecimento de água mineral com a devida assinatura do responsável pelo setor requisitante.

5.34. DOS MATERIAIS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

5.34.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, para o fornecimento das refeições aos servidores e residentes plantonistas abrangidas na contratação, tendo como parâmetro mínimo o abaixo estabelecido:

5.34.2. Linhas de servir aquecidas, com capacidade para o armazenamento de todos os alimentos constantes do cardápio a ser servido, e na quantidade suficiente para atender aos comensais em questão;

5.34.3. Cubas de inox com capacidade para o armazenamento de todos os alimentos constantes do cardápio a ser servido, e na quantidade suficiente para atender todos os comensais;

5.34.4. Garrafas térmicas, ou suqueiras, ou recipientes que mantenham bebidas hermeticamente conservadas em temperatura fria, com capacidade para o armazenamento do suco constante do cardápio a ser servido no dia, e na quantidade suficiente para atender todos os comensais;

5.34.5. Pegadores e conchas na quantidade de pelo menos 1 (um) por cuba ou refratário de alimento;

5.34.6. Jogo de talher inox (colher, garfo e faca) 1 (um) por comensal por refeição;

5.34.7. Prato raso de louça 1 (um) por comensal por refeição.

5.34.8. Prato fundo de louça 1 (um) por comensal por refeição.

5.34.9. Copo de polipropileno, livre de bisfenol-A, com tampa (autoclavável) de 60 a 80 ml para distribuição e administração via oral das fórmulas infantis diluídas (12 unidades por leito de UCIN – $12 \times 5 = 60$ unidades).

5.35. Os materiais descartáveis deverão ser disponibilizados, da seguinte forma:

5.35.1. Servidores e residentes plantonistas:

5.35.1.1. Copo descartável 300 ml (lanches);

5.35.1.2. Copo descartável 180 ml para suco e água (desjejum, almoço, lanche, jantar);

5.35.1.3. Copo descartável 100 ml para sobremesas (almoço e jantar);

5.35.1.4. Copo descartável 50 ml para cafezinho (manhã, tarde e noite);

5.35.1.5. Colher descartável para sobremesa (almoço e jantar);

5.35.1.6. Guardanapos descartáveis (desjejum, almoço, lanche, jantar);

5.35.1.7. Toalha de papel não reciclado (desjejum, almoço, lanche, jantar);

5.35.1.8. Embalagens para lanches e sobremesas, (filme PVC, papel-alumínio);

5.35.1.9. Embalagem para talheres (almoço, jantar).

5.35.2. PACIENTES:

5.35.2.1. Copo descartável com tampa 300 ml para todas as seis refeições;

5.35.2.2. Copo descartável 180 ml para água;

5.35.2.3. Copo com tampa 500 ml ou sopeiras térmicas para servir sopa(jantar);

5.35.2.4. Copo com tampa 100 ml para sobremesas almoço e jantar;

5.35.2.5. Colher descartável para grandes refeições (almoço e jantar);

5.35.2.6. Canudinho flexível para dietas líquidas (sopas e caldos);

5.35.2.7. Guardanapos descartáveis para seis refeições;

5.35.2.8. Embalagem para lanches e sobremesas, (filme PVC, papel-alumínio);

5.35.2.9. Embalagem para talheres para seis refeições;

5.35.2.10. Bandejas Retangular descartável com divisões para grandes refeições (almoço e jantar).

5.35.3. ACOMPANHANTES:

5.35.3.1. Copo descartável 300 ml para suco almoço e jantar;

5.35.3.2. Copo descartável 180 ml para água;

5.35.3.3. Colher descartável para sobremesa (almoço e jantar);

5.35.3.4. Guardanapos descartáveis (desjejum, almoço e jantar);

5.35.3.5. Toalha de papel não reciclado (desjejum, almoço e jantar);

5.35.3.6. Copo descartável com tampa 100 ml para sobremesa (almoço e jantar);

5.35.3.7. Bandejas Retangular descartável com divisões para grandes refeições (almoço e jantar);

5.35.3.8. Talher descartável (garfo e faca) almoço e jantar;

5.35.3.9. Embalagem para talheres (desjejum, almoço e jantar).

5.35.3.10. Todas as refeições oferecidas no refeitório deverão ser servidas em pratos rasos de louça, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Nos casos em que houver a preparação "sopa", deverão ser disponibilizados pratos fundos aos comensais.

5.36. A contratada deverá manter nas dependências da MMME, as suas expensas, todos os equipamentos necessários ao preparo das refeições e para a distribuição de todas as refeições. A manutenção e/ ou substituição desses equipamentos é de responsabilidade exclusiva da contratada.

5.37. A contratada deverá identificar os bens de suas propriedades alocadas na MMME de modo a diferenciar seu patrimônio do patrimônio da MMME.

5.38. QUANTITATIVOS ESTIMADOS

5.38.1. O quantitativo de refeições a ser fornecido, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, foram estimados com base no fornecimento/consumo do período de 21 de junho de 2018 à 20 de agosto de 2018, onde apurou-se a média mensal de consumo. Os documentos comprobatórios utilizados foram os relatórios de fiscalização e controle, mapas gerais de produção e as notas fiscais do período supracitado.

5.38.2. A Maternidade Municipal possui 72 leitos, sendo divididos da seguinte forma:

TABELA 4 - ESTRUTURA DA MATERNIDADE	
Local	Nº de Leitos
Unidade médio risco – UCIN	05
Alojamento conjunto – ALCON	39
Enfermaria eletiva	06
Sala A.P.A	05
Sala P.P.P	08
Sala Observação/Admissão	04
Sala de recuperação anestésica	05
Total de Leitos	72

5.38.3. Cronograma Estimado mensal de Refeições a serem servidas:

5.38.3.1. **Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Pacientes:** Baseada na memória de cálculo da TABELA 5.

TABELA 5 - QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS - PACIENTES							
		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia
	ALCON	39	39	39	39	39	39
	Enfermarias eletivas	6	6	6	6	6	6

SETOR	PPP	8	8	8	8	8	8
	APA	5	5	5	5	5	5
	OBSERVAÇÃO	4	4	4	4	4	4
	Recuperação Anestésica	5	5	5	5	5	5
	UCIN	5	5	5	5	5	5
TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO		72	72	72	72	72	72
TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO		2.160	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160

5.38.3.2. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais - Acompanhantes: Baseada na memória de calculo **TABELA 6.**

TABELA 6 - QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS - ACOMPANHANTES							
		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia
SETOR	ALCON	39	--	39	--	39	--
	Enfermarias eletivas	6	--	6	--	6	--
	PPP	8	--	8	--	8	--
	APA	5	--	5	--	5	--
	OBSERVAÇÃO	4	--	4	--	4	--
	Recuperação Anestésica	5	--	5	--	5	--
	UCIN	5	--	5	--	5	--
TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO		72	--	72	--	72	--
TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO		2.160	--	2.160	--	2.160	--

5.38.3.3. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais - Servidores, Plantonistas, e Residentes. Total de Servidores e Residentes lotados na Maternidade Municipal: 385 colaboradores. Baseada na memória de calculo **TABELA 7**, quantitativo diário de servidores plantonistas por categoria e residentes:

TABELA 7 - QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES MENSAIS - SERVIDORES, PLANTONISTAS, E RESIDENTES						
SETOR	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
ENFERMEIROS, TÉCNICOS e AUXILIARES						
Enfermeiros	11	--	11	11	9	--
Técnicos e Auxiliares	25	--	25	25	20	--
DEMAIS CATEGORIAS						
Farmácia	2	--	2	2	2	--
Laboratório	3	--	3	3	4	--
Recepção	2	--	2	2	2	--
Fonoaudiologia	1	--	1	1	--	--
Serviço social	1	--	1	1	--	--
Psicólogos	1	--	1	1	--	--
Nutrição	1	--	1	1	--	--
Raio - x	1	--	1	1	--	--
Lavanderia	--	--	--	--	1	--
Motorista	1	--	1	1	1	--
Médico						

Ultrassom	1	--	1	1	1	--
Médico Pediatra	2	--	2	2	2	--
Médico Obstetra	4	--	4	4	3	--
Médico Anestesiologista	1	--	1	1	1	--
Médico cirurgias ginecológicas	1	--	1	1	1	--
Médico CCIH	1	--	1	1	1	--
Médico Coreme	1	--	1	1	1	--
Médico Vasectomia	1	--	1	1	--	--
RESIDENTES						
Residentes médicos	3	--	3	3	2	--
Residentes enfermagem	2	--	2	2	1	--
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
TOTAL DIÁRIO (SERVIDORES/RESIDENTES)	66	00	66	66	52	00
TOTAL MENSAL (SERVIDORES/RESIDENTES)	1980	00	1980	1980	1.560	00

5.38.3.4. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais - Total Geral: Baseadas na memória de cálculo das TABELAS 5 a 7.

TABELA 8 - QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS - TOTAL GERAL							
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Dieta líquida (Caldos e Sucos para parturiente)
PACIENTES	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160
ACOMPANHANTES	--	--	2.160	--	2.160	--	--
SERVIDORES E RESIDENTES	1.980	--	1.980	1.980	1.560	--	--
TOTAL GERAL - MENSAL	6.300	2.160	6.300	4.140	5.880	2.160	2.160

5.38.3.5. Quantitativo Estimado mensal de água: Servidores, Plantonistas, Residentes, Pacientes e Acompanhantes. Baseada nas seguintes memórias de cálculo:

5.38.3.5.1. Recomendação diária de consumo da OMS (2.000 ml/dia).

5.38.3.5.2. Quantitativo diário de servidores, residentes, pacientes e acompanhantes.

TABELA 9 - ESTIMATIVA CONSUMO DE ÁGUA MINERAL (GALÃO DE 20 LITROS)			
	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)	Quantidade aproximada de galão (20Lt) por mês
PACIENTES e ACOMPANHANTES	288 litros/dia	8.640 litros/mês	432 galões/mês
SERVIDORES e	132	3.960	

RESIDENTES	litros/dia	litros/mês	198 galões/mês
TOTAL	420 litros/dia	12.600 litros/mês	630 galões/mês

5.38.3.6. Quantitativo Estimado mensal de café: Servidores e Residentes. Baseada nas seguintes memórias de cálculo: Estimativa de consumo de 150 ml/dia x quantitativo diário de servidores e residentes.

TABELA 10 – ESTIMATIVA CONSUMO MENSAL DE CAFÉ		
	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)
SERVIDORES e RESIDENTES	28 litros/dia	828 litros/mês
TOTAL	28 litros/dia	828 litros/mês

5.38.3.7. Quantitativo Estimado mensal de leite UHT: para setor administrativo Baseada nas seguintes memórias de cálculo: Estimativa de consumo de 250 ml/dia x 16 (quantitativo diário de servidores administrativos).

TABELA 11 – ESTIMATIVA CONSUMO MENSAL DE LEITE PARA SETOR ADMINISTRATIVO		
	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)
SERVIDORES e RESIDENTES	4 litros/dia	120 litros/mês
TOTAL	4 litros/dia	120 litros/mês

5.38.3.8. Mamadas Para Lactentes: A Empresa contratada deverá fornecer sempre que for prescrito pelo corpo clínico (médico Pediatra ou Nutricionista) para o setor onde se encontra o lactente, fórmula infantil adequada para a idade gestacional e patologia do lactente se for o caso, conforme prescrição. Para fins de cálculo, utilizou-se o quantitativo de leitos na UCIN da Maternidade (5), o volume de 100 ml por mamada e frequência de mamada de 3x3 horas (8 mamadas).

TABELA 12 – ESTIMATIVA DE MAMADAS PARA LACTENTES – UCIN				
TIPO DE FÓRMULA	Nº. DE LEITOS RN	QUANTIDADE DIÁRIA (ML)	QUANTIDADE MENSAL (ML)	QUANTIDADE DE MENSAL DE MAMADAS POR 100 ML
Fórmula Infantil para Prematuros	1	800	24000	240
Fórmula infantil primeiro semestre	3	24000	72000	720
Fórmula infantil para necessidades especiais – Hidrolisada	1	800	24000	240
TOTAL DE MAMADAS MÊS				1200

5.38.3.9. Quantitativo De Recipientes Térmicos

TABELA 13 – QUANTITATIVOS DE RECIPIENTES TÉRMICOS			
SETOR	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
Administração	Garrafa Térmica de pressão, com capacidade de, no mínimo, 1,8 litro, com acabamento interno e externo	03	06

Centro Cirúrgico	em aço inox, inquebrável, sem ampola de vidro, base de silicone contra quedas e batidas.	02	04
Corredor	Caldeira Elétrica Aquecedor de Água, Leite, Chá, Café, com capacidade de 6 a 8 Litros, Tensão nominal: 127 V com termostato regulável que mantém o líquido aquecido.	02	02
Ucin e alojamento conjunto	Garrafa Térmica de pressão, com capacidade de, no mínimo, 1,8 litro, com acabamento interno e externo em aço inox, inquebrável, sem ampola de vidro, base de silicone contra quedas e batidas(somente para conservação de água quente).	02	02
TOTAL DE RECIPIENTES TÉRMICOS			14

5.39. Do Preparo:

5.39.1. A contratada compromete-se a realizar o preparo dos produtos alimentícios, de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, específicas para cada tipo de alimento, por pessoal apto e devidamente capacitado.

5.39.2. O preparo deverá ocorrer nas instalações da cozinha da MMME, conforme especificado nesse instrumento.

5.39.3. A contratada obriga-se a preparar as refeições, qualquer que seja a variedade, especificidade e volume das preparações, de acordo com os cardápios aprovados.

5.39.4. A contratada obriga-se a preparar os alimentos exclusivamente para atender a uma determinada refeição. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos preparados e/ou prontos de uma refeição em outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de frituras de alimentos diferentes entre si, conforme, informe Técnico nº 11 de 5 de outubro de 2004 da ANVISA, que recomenda que não seja reutilizado o óleo proveniente de frituras, mas que caso ocorra siga os padrões estabelecidos neste Informe.

5.39.5. A contratada deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão das refeições e serviços, mesmo no caso de equipes operacionais diferentes.

5.39.6. As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes durante a semana;

5.39.7. Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

5.39.8. Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores deverão ser feitos de fruta in natura ou polpa natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá se repetir o sabor do suco, mais de 04 (quatro) vezes na mesma semana.

5.39.9. A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.

5.39.10. A empresa deverá manter amostras de todas as preparações servidas seguindo as normas da legislação vigente por no mínimo 72 horas.

5.39.11. Dos Vegetais:

5.39.11.1. Proceder obrigatoriamente à higienização (limpeza e desinfecção) de verduras e legumes com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.

5.39.11.2. Deverá utilizar utensílios e equipamentos de material adequado, de fácil lavagem e desinfecção, e de uso exclusivo desta área. Adquirir verduras e legumes frescos, de primeira qualidade e estarem de acordo com a legislação vigente.

5.39.11.3. Os hortifrutigranjeiros deverão ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara

fria, caso sejam utilizados posteriormente.

5.39.12. Das Carnes:

5.39.12.1. Utilizar carnes e embutidos de primeira qualidade, sendo que a limpeza das peças deverá ser perfeita com remoção de nervuras e demais aparas.

5.39.12.2. As carnes deverão obedecer às espessuras e quantidades mínimas estabelecidas na sugestão de cardápio – Anexo III neste instrumento.

5.39.12.3. Utilizar as carnes destinadas ao preparo do prato principal, em unidades padronizadas tais como bifes e frango em pedaços. Não poderão ser subdivididas, devendo ser servidas inteiras e no padrão de peso mínimo per capta estabelecido.

5.39.12.4. Utilizar para o preparo de Almôndegas, quibes, hambúrguer (não industrializados), carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;

5.39.12.5. Utilizar para as preparações destinadas ao prato principal, carnes com corte adequado e temperadas com a devida antecedência e guardadas sob refrigeração, até o momento da cocção. As carnes congeladas deverão ser descongeladas sob refrigeração com temperatura apropriada para este fim;

5.39.12.6. Utilizar para o preparo de Bifes grelhados: patinho, alcatra, coxão mole, contrafilé, filé peito ou filé de coxa de frango. Utilizar para o preparo de Assados: lagarto, coxão mole, filé de coxa de frango, sobrecoxa;

5.39.12.7. Utilizar para o preparo de Bifes de panela e bife a role: coxão duro, lagarto, coxão mole, filé de peito frango;

5.39.12.8. Utilizar para o preparo de Carne em pedaços ensopada: coxão duro, patinho, acém.

5.39.12.9. Garantir que manuseio de carnes e m geral seja efetuado sobre placa de polietileno capaz de suportar frequentes desinfecções;

5.39.12.10. Os equipamentos e utensílios de trabalho desta área deverão ser de uso exclusivo para carnes e suas higienizações. Deverão estar sempre de acordo com os padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

5.39.13. Dos Peixes:

5.39.13.1. A contratada deverá contemplar na elaboração do seu cardápio os seguintes peixes: panga, surubim, filhote ou dourado;

5.39.13.2. Os peixes deverão ser servidos em postas de filé.

5.39.14. Dos Cereais E Leguminosas:

5.39.14.1. Utilizar somente arroz tipo I, extralongo e polido, conforme Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

5.39.14.2. Utilizar somente grãos de primeira qualidade: feijão tipo I, dos tipos carioquinha, branco, rosinha, rosinha.

5.40. Pesos Mínimos Das Porções Servidas:

5.40.1. A contratada deverá elaborar o cardápio dos pacientes, servidores e acompanhantes contemplando as informações descritas no Anexo deste termo.

5.40.2. As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas estipuladas.

5.40.3. Deverá ser fornecido a quantidade de alimentos estipulados por refeição – Peso Bruto per capta conforme valor calórico total de acordo com o padrão de calórico mínima.

5.41. Do Controle Da Distribuição Das Refeições:

5.41.1. O controle da distribuição das refeições deverá ser efetuado semanalmente, a ser repassada à Contratada e se dará da seguinte forma:

5.41.1.1. Dos pacientes: Através de mapa diário de prescrição de dietas e mapa diário de prescrição de dietas especiais devidamente assinado pelo setor requisitante;

5.41.1.2. Dos acompanhantes: Através de requisição com os nomes dos acompanhantes

emitidos pelo setor requisitante e através de mapa de dietas dos acompanhantes devidamente preenchido;

5.41.1.3. Dos servidores: Através de Lista Nominal Diária emitida pelo Serviço de Nutrição da Maternidade, mediante escala dos setores.

5.41.1.4. A Administração não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita;

5.41.1.5. O controle da distribuição da refeição deverá ter o acompanhamento do Responsável técnico da empresa, o qual será o único responsável pelas ordens a seus subordinados;

5.41.1.6. O responsável técnico da empresa deverá encaminhar, mensalmente, à Comissão de Fiscalização e Controle, relatório estatístico de controle de refeições fornecidas, o qual será conferido pela Fiscalização e servirá de base para fins de pagamento.

5.42. Da Equipe De Trabalho Exclusivamente Alocada Na Maternidade.

5.42.1. Para fins de execução das refeições, a contratada deverá manter os seguintes postos de trabalho fixo na MMME:

TABELA 14 – EQUIPE DE TRABALHO EXCLUSIVAMENTE ALOCADA NA MATERNIDADE / MÃO – DE – OBRA A SER DISPONIBILIZADA					
Categoria Profissional	Unidade	Carga Horária Diária da Categoria	Carga Horária Semanal da Categoria	Quantidade Postos de Trabalho	Quantidade Profissionais Por Posto
Nutricionista RT* Diurno	Serviço	8 HORAS	44 HORAS	01	01
Técnico em nutrição	Serviço	18 HORAS	44 HORAS	01	03
Copeiro Diurno	Serviço	12 HORAS	44 HORAS	02	04
Copeiro Noturno	Serviço	12 HORAS	44 HORAS	02	04
Cozinheiro	Serviço	18 HORAS	44 HORAS	01	03
Auxiliar de cozinha	Serviço	18 HORAS	44 HORAS	01	03

5.42.2. Para melhor compreensão das atividades, destaca-se atribuições pertinentes a cada função supracitada:

5.42.2.1. Nutricionista: esse profissional deverá permanecer na MMME supervisionando a preparação da parcela de refeições produzidas na unidade, recepcionar recebimento de refeições, acompanhar a prescrição nutricional das pacientes, supervisionar a preparação de mamadas, dentre outras inerentes a profissão.

5.42.2.2. Técnico em Nutrição: elaborar planilha de distribuição de refeições conforme prescrições, acompanhar a distribuição de refeições nos leitos, dentre outras inerentes a profissão.

5.42.3. Copeiro: deverá distribuir refeições a pacientes inclusive mamadas e aos demais públicos do serviço. Deverá ainda servir sucos e caldos a qualquer momento sempre que solicitado pela parturiente durante as 24 horas do dia, dentre outras inerentes a profissão.

5.42.4. Auxiliar de cozinha: deverá atuar junto ao cozinheiro na preparação das refeições e demais atividades inerentes a profissão.

5.42.5. Cozinheiro: deverá preparar as refeições produzidas na MMME e demais atividades inerentes a profissão.

5.42.6. Os técnicos da Equipe de Nutrição e Dietética – END da Contratante deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da Contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da empresa, mesmo sem prévio aviso.

6. GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.1.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos. (Lei 14.133, de 1º/04/2021, art. 117, caput).

6.2. Da Fiscalização

6.2.1. A empresa contratada ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, brigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA;

6.2.2. A execução das obrigações contratuais deste instrumento será fiscalizada por servidor (es) ou comissão, doravante denominado (s) FISCAL (IS), designado formalmente, com autoridade para exercer, como representante desta Secretaria, toda e qualquer ação de orientação geral, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, conforme prevê os artigos. 117 e 140 da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

6.2.3. A existência da fiscalização da Secretaria não diminui ou altera a responsabilidade da empresa contratada.

6.2.4. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.2.5. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei 14.133, de 1º/04/2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.2.6. A supervisão e certificação de recebimento dos serviços executados se dará por meio de equipe designada pela Maternidade Mãe Esperança, que comporá uma comissão de fiscalização e/ou fiscal que será designado(o) pela autoridade superior competente.

6.2.7. A Contratada deverá atender às solicitações da Comissão de Fiscalização de Contrato no que se refere à documentação de comprovação de cumprimento do OBJETO deste Termo, mantendo todos os mapas comprobatórios em dia.

6.2.8. A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato efetuarão a fiscalização do fornecimento, a qualquer instante, solicitando à contratada, sempre que julgar conveniente, informações sobre o seu andamento. A contratada deverá, então, prestar os esclarecimentos necessários e comunicar à Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom andamento ou o resultado final do fornecimento;

6.2.9. A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato reservam-se o direito de exercer completa fiscalização do fornecimento a ser realizado, obrigando-se a contratada a permitir a entrada, a qualquer hora, de servidores designados por esta Secretaria Municipal de Saúde, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição de suas instalações;

6.2.10. No desempenho de suas atividades, é assegurado à Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato o direito de verificar e exigir a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições, inclusive todas as etapas da preparação das refeições pela contratada;

6.2.11. A Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, reserva-se o direito de acompanhar sempre que julgar necessário todas as etapas de execução dos cardápios nas instalações da contratada.

6.2.12. A qualquer tempo, a critério da Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato, poderá solicitar análises microbiológicas e toxicológicas dos alimentos, e outras análises dos manipuladores e utensílios, devendo a mesma ser providenciada pela contratada, sem ônus adicional para a instituição;

6.2.13. A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios, descartáveis e materiais de limpeza utilizados pela empresa fornecedora, com a indicação de seu fabricante, ou produtos, marca comercial e amostra dos produtos;

6.2.14. A Comissão de Fiscalização utilizará para avaliação dos serviços de alimentação, os critérios contidos no roteiro de inspeção, da RDC nº 63/2000 da ANVISA, que avalia a qualidade, segurança e os riscos apresentados quanto ao fornecimento das refeições.

6.2.15. A Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde reserva-se o direito de fiscalizar e tomar as providências legais cabíveis, relacionadas à utilização de alimentos ou produtos considerados riscos à saúde;

6.2.16. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a contratada de total responsabilidade de fornecer o objeto do contrato, com toda cautela e boa técnica.

6.2.17. Feita à entrega pela futura contratada, o contratante, por intermédio da Comissão de Recebimento e Fiscalização das Unidades abrangidas pela contratação, verificará a sua conformidade quanto a qualidade e quantidade dos alimentos fornecidos, para a consequente aceitação/aprovação dos mesmos de modo a comprovar o atendimento às especificações estabelecidas no cardápio.

6.2.18. A obrigação do Município de fiscalizar, não exime a futura contratada de suas responsabilidades diante dele e de terceiros;

6.2.19. Por ocasião da entrega, caso seja detectado que os alimentos estejam deteriorados, fora dos padrões de higiene e qualidade de consumo ou em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte e fica a contratada obrigada a substituí-los imediatamente, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

6.2.20. A Fiscalização, após a entrega da alimentação deve ser feita pelo servidor responsável de cada Unidade de Saúde, verificando se os mesmos estão de acordo com o que fora solicitado, devendo a unidade de saúde informar mensalmente por meio de relatório quanto ao serviço de alimentação prestado;

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

6.2.22. A contratada deverá estar rigorosamente registrada e sem débitos com o Conselho Regional de Nutrição e apta a servir refeições balanceadas, dentro dos padrões nutricionais e higiênicos;

6.2.23. O responsável técnico da empresa, deverá fazer visitas regularmente nos locais que devem ser servidas as refeições, reportando-se a chefia local, coletando informações e sugestões, visando a melhoria da execução dos serviços.

6.2.24. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

6.2.24.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.2.24.1.1. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.2.24.1.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.2.24.1.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

6.2.24.1.1.3. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.2.24.1.2. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

6.2.24.1.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.2.24.1.2.2. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

6.2.24.1.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

6.2.24.1.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.2.24.1.3. Entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

6.2.24.1.3.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

6.2.24.1.3.2. Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;

6.2.25.1.3.3. Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.2.24.1.3.4. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

6.2.24.1.3.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.2.24.1.4. Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

6.2.24.1.4.1. Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

6.2.24.1.4.2. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.2.24.1.4.3. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

6.2.24.1.4.4. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.2.24.1.5. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.2.24.1.1 acima deverão ser apresentados.

6.2.24.1.6. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item **6.2.24.1.2** acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.2.24.1.7. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

6.2.24.1.8. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.2.24.1.9. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.2.24.1.9.1. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.2.25. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.2.26. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.2.27. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

6.2.28. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das

demais sanções.

6.2.29. A Administração contratante poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

6.2.30. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.2.31. Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

6.2.32. Sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

6.2.33. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da Contratada.

6.2.34. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.2.35. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.2.36. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.2.37. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.2.38. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

6.3. Gestor do Contrato

6.3.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.4. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

6.5. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

6.6. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.7. Preposto

6.7.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do serviço contratado.

6.7.2. Contratada não está obrigada a manter preposto da empresa no local da execução do serviço.

6.7.3. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o

exercício da atividade.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A emissão da Nota Fiscal se dará após conferência das quantidades produzidas de todos os tipos de refeições e preparações dietoterápicas servidas diariamente através dos:

a) Mapa Geral de Produção, devidamente conferido e assinado pelo membro da comissão de acompanhamento, fiscalização e recebimento dos serviços.

b) Mapa Analítico Financeiro, devidamente conferido e assinado pelo membro da comissão de acompanhamento, fiscalização e recebimento dos serviços.

7.2. A empresa contratada está apta a emitir a Nota Fiscal de Prestação de Serviços, contendo todas as informações do Mapa Analítico Financeiro e respeitando as seguintes peculiaridades:

7.3. A Nota Fiscal apresentada para a Comissão de acompanhamento, Fiscalização e recebimento, deverá estar acompanhada das seguintes certidões:

a) Certidão Negativa de Débitos Previdenciários, Tributos Federais e Dívida Ativa da União;

b) Certidão Regularidade do FGTS;

c) Certidão Negativa de Ações Trabalhistas;

d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais;

e) Certidão Negativa de Tributos Municipais.

7.4. A Nota Fiscal apresentada para a Comissão de acompanhamento, Fiscalização e recebimento, acompanhada das certidões acima elencadas, deverá apresentar também documentação complementar de obrigações trabalhistas, conforme segue:

a) Comprovante de Pagamento de Salários referente ao mês anterior ao fato gerador.

b) Cópia da GFIP completa, contendo Guia de Recolhimento, Protocolo da conectividade social, Relatório Analítico da GRF, Relação dos Trabalhadores, Resumo do Fechamento, Relatório da Previdência Social, Resumo das Informações da Previdência.

7.5. No recebimento e aceitação dos serviços será observado, no que couber, as disposições contidas nos artigos 140 da Lei 14.133, de 1º/04/2021 e suas alterações.

7.6. Em caso de descumprimento do objeto a contratante poderá reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

7.7. Nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei 14.133, de 1º/04/2021, reter os eventuais créditos existentes em favor da Contratada decorrente do contrato.

7.8. O pagamento será efetuado mensalmente mediante apresentação da nota fiscal e/ ou fatura pela contratada, com o quantitativo de alimentação pronta (unid.) no período, devidamente atestadas pela Administração, por servidor especialmente designado pela autoridade competente e/ ou pelo Diretor da Unidade, que coordene a Unidade de Saúde, conforme disposto nos art. 140 da Lei 14.133, de 1º/04/2021;

7.9. Após o recebimento da referida prestação de serviço, objeto dessa contratação, o processo será instruído com a respectiva Nota Fiscal/ Fatura, devidamente certificada pelo setor competente com o registro de despesa devidamente liquidada e encaminhada para a SEMUSA;

7.10. A Contratada deverá emitir a fatura/nota fiscal em nome da Prefeitura do Município de Porto Velho – Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA – CNPJ nº 05.903.125/0001-45. Endereço: Pça. Pe. João Nicoletti, nº 826, Bairro Centro, Porto Velho/RO, CEP: 76.801-066;

7.11. O prazo para pagamento da Nota Fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE, será de até 30 (trinta) dias, contados da data de sua apresentação.

7.12. O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejará o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis;

7.13. Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

7.14. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a ADMINISTRAÇÃO, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-las, com a glosa da parte que considerar indevida;

7.15. Ocorrendo erro no documento da cobrança, caso a Administração opte por devolver, o pagamento será susinado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir de data da reapresentação do mesmo;

7.16. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais;

7.17. A administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras, à exceção de determinações judiciais, devidamente protocoladas no órgão;

7.18. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

7.19. A ADMINISTRAÇÃO efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à CONTRATADA, sendo condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), Certidão Negativa da Receita Federal e Certidão Negativa da Receita Estadual – SEFIN, Certidão Negativa Municipal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (Lei 12.440), podendo ser verificadas nos sítios eletrônicos.

7.20. A Nota Fiscal deverá indicar o número da Nota de Empenho correspondente, os números da Conta-Corrente, Agência e Banco para emissão da respectiva Ordem Bancária de Pagamento;

7.21. DA CONTA VINCULADA – BLOQUEIO PARA MOVIMENTAÇÃO

7.21.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas neste Termo de Referência.

7.21.2. As provisões realizadas pela CONTRATANTE para o pagamento dos encargos trabalhistas de que trata este item, em relação à mão de obra da CONTRATADA para prestar serviços de forma contínua, por meio de dedicação exclusiva de mão de obra, serão destacadas do valor mensal do contrato e depositadas pela Administração em Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação, aberta em nome da CONTRATADA.

7.21.3. A CONTRATADA deve autorizar a CONTRATANTE, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

7.21.4. A CONTRATADA deverá, no ato da regularização da Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação, apresentar termo de autorização que permita a que CONTRATANTE tenha acesso aos saldos e aos extratos, e que vincule a movimentação dos valores depositados mediante autorização do órgão contratante, conforme modelo abaixo:

MODELO:

AUTORIZAÇÃO

À Agência da Instituição Financeira:(endereço da agência)
Senhor (a) Gerente,

Autorizo, em caráter irrevogável e irretratável, que a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL solicite a essa agência bancária, na forma indicada por essa agência, qualquer tipo de movimentação financeira na Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação nº - bloqueada para movimentação, de minha titularidade, aberta para receber recursos retidos de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços do Contrato nº /, firmado com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL, bem como tenha acesso irrestrito aos saldos da referida Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação, extratos e movimentações financeiras, inclusive de aplicações financeiras.

Atenciosamente,

(local e data)
Assinatura do titular da Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação

7.21.5. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

7.21.6. A CONTRATADA autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da CONTRATADA, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela contratante em conta depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores.

7.21.7. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

- a) 13º (décimo terceiro) salário;
- b) Férias e um terço constitucional de férias; Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e,
- c) Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

7.21.8. Os percentuais de provisionamento estão discriminados conforme tabela a seguir:

RESERVA MENSAL PARA O PAGAMENTO DE ENCARGOS TRABALHISTAS PERCENTUAIS INCIDENTES SOBRE A REMUNERAÇÃO			
ITEM	PERCENTUAIS		
13º (décimo terceiro) salário	8,33% (oito vírgula trinta e três por cento)		
Férias 1/3 Constitucional	12,10% (doze vírgula dez por cento)		
Multa sobre FGTS e contribuição social sobre o aviso prévio indenizado e sobre aviso prévio trabalhado	5,00% (cinco por cento)		
SUBTOTAL	25,43% (vinte e cinco vírgula quarenta e três por cento)		
Incidência do Submódulo 2.2 sobre férias 1/3 (um terço) constitucional de férias e 13º (décimo terceiro) salário*	7,39% (sete vírgula trinta e nove por cento)	7,60% (sete vírgula sessenta por cento)	7,82% (sete vírgula oitenta e dois por cento)
TOTAL	32,82% (trinta e dois vírgula oitenta e dois por cento)	33,03% (trinta e três vírgula três por cento)	33,25% (trinta e três vírgula vinte e cinco por cento)

7.21.9. O saldo da conta depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o CONTRATANTE e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

7.21.10. Os valores referentes às provisões mencionadas neste Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta depósito vinculada, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à CONTRATADA.

7.21.11. Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

7.21.12. Os recursos atinentes à cobrança de tarifa bancária para operacionalização da Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação poderão ser previstos na proposta da CONTRATADA.

7.21.13. Os recursos atinentes à cobrança de tarifa bancária para operacionalização da Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação poderão ser previstos na proposta da CONTRATADA.

7.21.14. A CONTRATADA poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

7.21.15. Na situação do subitem acima, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

7.21.16. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela CONTRATANTE, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela CONTRATADA.

7.21.17. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

7.21.18. A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

7.21.19. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta: O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**.

8.1.2. O regime de execução do contrato será: **Empreitada por Preço Unitário**, tendo em vista a imprevisibilidade quanto à demanda que será efetivamente executada durante o período contratado. Aludida definição visa possibilitar que somente sejam efetuados pagamentos relacionados a serviços efetivamente prestados.

8.2. Dos documentos a serem apresentados junto à Proposta de Preços: Em atendimento à IN 05/2017, as licitantes deverão encaminhar, junto à sua Proposta de preços, quando convocada pelo(a) Agente de Contratação/Pregoeiro(a), as licitantes encaminhem suas Planilhas de Composição de Custos e ainda, os seguintes documentos:

I. Declaração informando o enquadramento sindical do licitante, relacionando qual a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do instrumento coletivo do trabalho em que se baseia sua proposta;

II. Cópia da carta ou do registro sindical do sindicato ao qual o licitante declara ser enquadrado;

III. Cópia do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante para a elaboração da planilha de custos e formação de preços que embasam o valor global ofertado; e

IV. Declaração de que é responsabilidade pela veracidade das informações prestadas, assumindo a responsabilidade integral por eventuais erros no enquadramento sindical ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado, e por qualquer ônus decorrente de reenquadramentos que ocorram durante a vigência contratual, sujeitando-se às sanções previstas no art. 156, incisos III e IV, da Lei 14.133, de 1º/04/2021. (Modelo Anexo ____).

8.3. Planilha de custo e formação de preço

8.3.1. As licitantes deverão elaborar e apresentar junto à sua proposta de preços, a(s) planilha(s) de composição de custos, em conformidade com os custos empregados em sua proposta e nos termos dos modelos constantes dos **Anexos II - A, II - B e II - C** do referido Instrumento;

8.3.2. A elaboração da proposta deverá obedecer ao disposto na Instrução Normativa nº 05 de 16/05/2017 e suas alterações, consignando obrigatória e expressamente o detalhamento de todos os elementos que formarão o preço final de venda do serviço proposto;

8.3.3. Para fins de julgamento das propostas, respeitando-se os preceitos, constitucionais esculpidos no art. 37, inciso XXI e do art. 67 da Lei 14.133, de 1º/04/2021, preservado o princípio da isonomia entre os licitantes. As Planilhas de Custos e Formação de Preços deverão conter o detalhamento dos custos que compõem o respectivo preço/mês, e serão levados em consideração:

8.3.3.1. Valor da remuneração dos profissionais envolvidos nos serviços deverá ser conforme o último Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho da Categoria (CCT);

8.3.3.2. Valor dos encargos sociais e trabalhistas incidentes, com base na legislação em vigor, sobre o valor da remuneração;

8.3.3.3. Valor na composição dos preços e dos quantitativos dos insumos;

8.3.3.5. Valor dos percentuais dos tributos e suas incidências, com base na legislação em vigor;

8.3.6. Para efeito de isonomia, a concessão de vale-transporte e vale-refeição terá como base os seguintes quantitativos e valores mensais:

8.3.6.1. O valor mensal mínimo para o vale-refeição é o estabelecido na Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo da categoria;

8.3.6.2. Fornecimento do Vale-transporte será de acordo com o que determina a LEI Nº 7.418 de 16 de Dezembro de 1985 e DECRETO nº 95.247 de 17 de Novembro de 1987.

8.4. Da exigência de Habilitação:

8.4.1. Para fins de habilitação no certame decorrente deste instrumento, as licitantes deverão comprovar habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação Econômico-Financeira e Qualificação Técnica, em conformidade com os artigos 62 a 69 da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

8.5. Qualificação Técnico-Operacional

8.5.1. Qualificação Técnica da Contratada: Conforme autoriza o art. 67 da Lei 14.133, de 1º/04/2021, deverá constar do Edital que regerá a licitação decorrente deste Termo, a obrigatoriedade da licitante apresentar, na fase de habilitação, documentos aptos a demonstrar a sua capacidade técnico-profissional e técnico-operacional, por meio da exigência dos documentos abaixo elencados.

8.5.2. A comprovação da aptidão da empresa para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação será exigida por meio da apresentação de Atestado(s) ou Certidão(ões) de execução de serviços, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) a execução, com desempenho satisfatório.

8.5.2.1. Para comprovação de experiência anterior em projetos similares: Os licitantes deverão comprova experiência na execução de serviços similares de complexidade Fornecimento de refeições hospitalares, mediante a apresentação de atestado(s) e/ou certidão(ões), expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Serão aceitos, para atendimento desta exigência, outros documentos, desde que emitidos na forma do [§3º do art. 88 da Lei 14.133, de 1º/04/2021](#).

8.5.2.2. Os atestados emitidos por pessoa jurídica de direito privado deverão, obrigatoriamente, estar em papel timbrado com identificação e endereço da emitente, o nome completo do signatário, observado o artigo 70 da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

8.5.3. Certidão do Registro dos responsáveis Técnicos (s), (1 profissional Graduado em Nutrição) junto ao respectivo órgão, com a indicação do objeto social compatível com as atividades do objeto da licitação do presente certame emitida pelo Conselho Regional de Nutrição.

8.5.4. A comprovação que possui ou dispõe do responsável técnico, deverá ser feita por meio de Contrato de Prestação de Serviços, Ficha de Registro de Empregado e/ou se for sócio da empresa, através de Contrato Social e/ou alteração contratual ou por meio de indicação do profissional acompanhada de declaração de anuência do encargo pelo profissional ou qualquer outro meio legal admitido pelo ordenamento jurídico.

8.5.5. Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário), atualizada, ou cadastramento definitivo emitido por órgão de Vigilância Sanitária local do fornecedor proponente.

8.5.7. Caso julgue necessário, no curso da licitação a Administração poderá realizar diligências, podendo para tanto solicitar informações e/ou documentos complementares aquele(s) apresentados pela licitante para fins de habilitação, em especial acerca da qualificação técnica, a exemplo de Notas Fiscais que comprovem a execução dos serviços atestados.

8.6. Dos benefícios da Lei 123/2006 e suas alterações

8.6.1. Quanto à aplicação dos benefícios CONDICIONADAS ÀS NORMAS DA LEI Nº 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, para fins de participação nesta Licitação, os quantitativos do objeto deste termo estão classificados da seguinte forma:

a) ITEM/LOTE COM VALORES ACIMA DE R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), sendo eles destinados à AMPLA CONCORRÊNCIA, cujo o valor exceda a receita anual bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresas de Pequeno Porte, aplica-se a regra do art. 4º da Lei 14.133, de 1º/04/2021, devendo a licitante apresentar declaração de observância desse limite para fins de habilitação para a licitação.

b) Primando pelo princípio da boa-fé, caso os documentos não sejam suficientes, a título de diligência, serão solicitados a critério da Administração documentos comprobatórios de atendimentos para complementação de informações, quando for o caso. Ficando resguardado a Administração solicitar documentos que comprovem a veracidade da declaração).

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. A estimativa prévia de valor da contratação foi realizada pela Secretária Municipal de Saúde e considerou os preços de insumos e a composição de custos relativos à mão de obra, conforme documentos constantes dos autos respectivos e detalhamento inserido no **Anexo II** do referido instrumento.

9.2. O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 6.138.621,24 (Seis milhões cento e trinta e oito mil seiscentos e vinte e um reais e vinte e quatro centavos).**

10. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1. Obrigações da Contratada

10.1.1. Preparar a alimentação com produtos comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com as resoluções de vigilância sanitária, código de defesa ao consumidor, Resolução – RDC (ANVISA) Nº 216, de 15/09/2004 e RDC (ANVISA) Nº 275/2002 e demais normas pertinentes, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a contratada. Caso a CONTRATANTE detecte qualquer irregularidade exigirá a imediata substituição dos alimentos;

10.1.2. Executar o fornecimento, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, sob pena de responsabilização e rescisão contratual, pelo seu descumprimento;

10.1.3. Responsabilizar-se por qualquer dano eventualmente causado a usuários dos serviços, bem como a terceiros, por ocasião da execução dos mesmos, tais como: ingestão de alimentos de qualidade duvidosa, estragados, fora do prazo de validade, acidentes durante o transporte dos alimentos, etc, sem ônus para a CONTRATANTE. Responde ainda a contratada por quaisquer danos pessoais e/ou materiais que seus empregados ou prepostos causarem as Unidades Solicitantes;

10.1.4. Manter as instalações físicas em perfeitas condições de higiene, assegurando a Administração, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária;

10.1.5. Garantir a qualidade dos serviços prestados, respondendo, na forma da Lei, por quaisquer danos decorrentes da má execução do objeto contratual;

10.1.6. Realizar atendimento de segunda a domingo, e, para atender o serviço, deverá possuir funcionários efetivos, devidamente registrados em carteiras, incluindo um profissional Nutricionista com o devido registro no Conselho de Nutrição;

10.1.7. Manter a equipe solicitada nesse instrumento para preparação e distribuição das refeições na MMME no total de postos de trabalho determinados, devendo suprir ausências de seus servidores de modo a não prejudicar a execução contratual.

10.1.8. Não subcontratar em parte ou no todo o contrato oriundo destes serviços.

10.1.9. Enviar a documentação de liquidação de fatura para fins de pagamento, sendo isso, de inteira responsabilidade da futura contratada;

10.1.10. Selecionar, contratar e capacitar o pessoal que prestará os serviços;

10.1.11. Responsabilizar-se pelo pagamento de seus funcionários, prestadores de serviços e fornecedores e ainda, por todos os encargos incidentes sobre a remuneração, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais sendo considerado, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatício deste Município;

10.1.12. Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários que atuarão na execução dos serviços;

10.1.13. A contratada garantirá a boa qualidade, assepsia e integridade dos alimentos durante o deslocamento até a entrega;

10.1.14. O(s) Alimento(s) a serem adquiridos devem ser aqueles que constam no cardápio sugerido, atendendo aos padrões de identificação e qualidade dispostos na legislação de alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde (MS);

10.1.15. Não serão admitidos, para efeito de recebimento, itens que estejam em desacordo ou conflitante com quaisquer especificações prescritas neste Termo de Referência e em desconformidade com os anexos da mesma;

10.1.16. Permitir e assegurar à CONTRATADA o direito irrestrito de fiscalizar, sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as especificações;

10.1.17. Prestar à Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA, todos os esclarecimentos necessários à execução dos serviços;

10.1.18. Responsabilizar-se-á perante a contratante pela qualidade dos produtos oferecidos nas refeições;

10.1.19. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Comissão de Fiscalização e/ou fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.1.20. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.21. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.22. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso;

10.1.23. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão as Unidades de Saúde para a execução do serviço;

10.1.24. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

10.1.25. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.26. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.1.27. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas,

todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.28. Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterápica, de acordo com a legislação vigente para este fim, e determinações da Administração da Maternidade;

10.1.29. Informar a contratante, registro diário em mapa com número de dietas liberadas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos;

10.1.30. Caso a Contratada não comprove a manutenção das condições de habilitação durante a execução contratual, constituir-se-á inexecução parcial do contrato, incidindo as sanções cabíveis;

10.1.31. Indicar, na proposta, o sindicato e o acordo, convenção coletiva ou sentença normativa que rege as categorias profissionais que executarão os serviços e as respectivas datas-base e vigência, com base no Código Brasileiro de ocupações – CBO;

10.1.32. Submeter à Contratante, antes do início da execução dos serviços, a relação de empregados a serem alocados nos postos de trabalho, assim como toda a documentação pertinente;

10.1.33. Implantar, de maneira adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, objetivando a obtenção de uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo em perfeita ordem todas as dependências dos prédios abrangidos pelo contrato;

10.1.34. Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pela Administração e em consonância com a fiscalização do contrato;

10.1.35. Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, efetuando a reposição imediata de mão de obra em caso de ausência ou greve da categoria, através de esquema de emergência;

10.1.36. Substituir imediatamente, sempre que exigido pela fiscalização do contrato e independentemente de qualquer justificativa por parte deste, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados inadequados, prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da Contratante ou ao interesse público;

10.1.37. Cumprir, além dos postulados legais vigentes em âmbito municipal, estadual e federal, as normas de segurança da Administração, inclusive quanto à prevenção de incêndios e às de segurança e medicina do trabalho;

10.1.38. Instruir seus empregados quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Administração;

10.1.39. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, além dos utensílios e equipamentos nas quantidades e qualidades adequadas, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

10.1.40. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos da contratada devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;

10.1.41. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, a fim de que não sejam confundidos com similares de propriedade da Administração;

10.1.42. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares da Administração;

10.1.43. Submeter à apreciação da Contratante, para aprovação, amostras dos uniformes que serão fornecidos aos empregados envolvidos na execução do contrato, podendo ser solicitada a substituição daqueles que não atenderem às especificações.

10.1.44. Os empregados deverão estar com o uniforme completo desde o primeiro dia da prestação do serviço;

10.1.45. Caberá à Contratada garantir que seus empregados se apresentem diariamente com o uniforme completo e em adequadas condições de conservação e limpeza;

10.1.48. Manter os funcionários uniformizados em um só padrão, adequado às atividades e compatível com as estações do ano;

10.1.46. Identificar seus empregados com crachá, que deverá conter o nome da empresa prestadora, foto recente do empregado, nome completo e, em destaque e fácil leitura, nome abreviado pelo qual poderá ser

identificado o funcionário. O crachá deverá ser utilizado diariamente e durante todo o expediente;

10.1.47. A Contratada deverá substituir os uniformes a cada 06 (seis) meses, a contar do último fornecimento ou substituição;

10.1.48. No caso de novas contratações, a Contratada terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para fornecimento dos uniformes;

10.1.49. Não repassar a seus empregados os custos dos uniformes, exceto em caso de extravio ou destruição intencional;

10.1.50. Fornecer EPI (Equipamentos de Proteção Individual) a seus empregados, impondo penalidades aos que se negarem a utilizá-los, se for o caso de obrigatoriedade;

10.1.51. Realizar, às suas expensas, sempre que necessário e em função de atualizações tecnológicas e/ou alterações de processos de trabalho, o treinamento e reciclagem dos funcionários alocados para o contrato, visando manter o nível dos serviços contratados;

10.1.52. Se necessário, e a critério da Contratante, poderá ser solicitada a execução dos serviços em dias e horários distintos dos estabelecidos originalmente, desde que comunicado previamente à Contratada, podendo, nesse caso, haver compensação de horário;

10.1.53. Executar os serviços nos novos endereços, em caso de mudança de sede da Maternidade, desde que localizadas no mesmo município;

10.1.54. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto do presente contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor inicial atualizado;

10.1.55. Nomear encarregado responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho durante toda sua jornada normal, fiscalizando e ministrando orientações que se fizerem necessárias.

10.1.56. Nomear PREPOSTO, aceito pela Administração, no local da prestação do serviço, para manter contato com o fiscal da Contratante, solicitando as providências necessárias ao bom andamento dos serviços, recebendo as reclamações vindas da Administração e tomando as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas;

10.1.57. O Preposto deverá exercer a supervisão e controle do pessoal, inclusive quanto ao cumprimento das atividades diárias, jornada de trabalho, utilização de uniformes e crachás, respondendo por todos os atos e fatos gerados ou provocados pelos empregados da Contratada;

10.1.58. Os empregados alocados para a execução do contrato estarão hierarquicamente subordinados ao Preposto;

10.1.59. Essa supervisão será de inteira responsabilidade da Contratada, não se fazendo necessária qualquer manifestação da Contratante sobre a sua requisição, cabendo à Contratada apropriar este custo nas Despesas Operacionais;

10.1.60. O preposto será responsável por:

10.1.60.1. Garantir o cumprimento das atividades, de acordo com as diretrizes estabelecidas para sua realização;

10.1.60.2. reportar-se, sempre que houver necessidade, ao fiscal de contrato designado pela Administração;

10.1.60.3. Providenciar e manter, permanentemente atualizado, um Livro de Ocorrências composto de duas partes com as seguintes finalidades: na primeira parte serão obrigatoriamente registradas pela Contratada, as ocorrências observadas na execução dos serviços, as respostas às consultas formuladas pela Contratante e as soluções adotadas quanto às determinações recebidas; na segunda parte serão obrigatoriamente registradas pela Contratante as orientações dadas, as respostas às consultas formuladas pela Contratada, o juízo formal sobre o andamento dos serviços, a qualidade da execução e as suas determinações.

10.1.61. O preposto deverá fornecer número de telefone fixo, móvel e fax, bem como endereço eletrônico, objetivando a comunicação rápida no que tange aos serviços contratados;

10.1.62. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidente de trabalho, responsabilizando-se também pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução contratual, conforme exigência legal;

10.1.63. Assumir toda a responsabilidade e tomar todas as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados, assumindo, ainda, as responsabilidades civil e penal e demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;

10.1.64. Repor, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer objeto da contratante e/ou terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;

10.1.65. Responder administrativa, civil e penalmente por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à contratante e/ou terceiros por seus empregados, dolosa ou culposamente, em razão de ação ou omissão da Contratada ou de quem em seu nome agir;

10.1.66. Informar a seus empregados sobre as normas repassadas pela Administração da Maternidade, inclusive das proibições e seus deveres;

10.1.67. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.68. Manter vínculo empregatício formal e expresso com seus empregados, sendo responsável pelo pagamento dos salários e todas as demais vantagens, recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas, fiscais e para fiscais, emolumentos, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes – conforme a natureza jurídica da Contratada – incidentes sobre o objeto do contrato, ficando ressalvado que a inadimplência da Contratada para com esses encargos não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato, e ensejará rescisão contratual caso a Contratada, mesmo após notificada, permaneça inadimplente. Fica esclarecido que não se estabelece, por força da prestação do serviço, qualquer relação de emprego entre a Contratante e os empregados disponibilizados pela Contratada.

10.1.69. Comprovar o cumprimento, das obrigações trabalhistas e sociais conforme IN 05/2017 para a parcela de servidores exclusivamente alocados ao contrato que atuarão nas dependências da MMME:

A) No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

a.1. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

a.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada; e

a.3. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços.

B) Entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

b.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

b.2. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

b.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

b.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

C) Entrega, quando solicitado pela Administração, de quaisquer dos seguintes documentos:

c.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

c.2. Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade contratante;

c.3. Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

c.4. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

c.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

D) Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

d.1. Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente

homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

d.2. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

d.3. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

d.4. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

10.1.70. Deverá a contratada apresentar mensalmente, referente a todos os seus trabalhadores:

a) Cópia do protocolo de envio de arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP);

b) Cópia do comprovante de Declaração à Previdência;

c) cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancária ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

d) Recolhimento do FGTS referente ao mês anterior, quando solicitado pela Administração, por meio dos seguintes documentos:

e) Cópia da relação dos trabalhadores constantes do arquivo SFIP (RE);

f) Cópia do protocolo de envio de arquivos emitido pela Conectividade Social (GFIP);

g) cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela internet.

h) Pagamento dos salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;

i) Fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível;

j) Pagamento do 13º salário;

k) Concessão de férias e correspondente pagamento de adicional de férias, na forma da Lei;

l) Realização de todas as devidas anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social, conforme legislação e/ou solicitação da fiscalização do contrato;

m) Utilização de folhas de ponto dos empregados, por ponto eletrônico ou por outro meio que não seja padronizado.

n) Até que a Contratada faça tal comprovação, a Contratante reterá a garantia prestada, podendo, ainda, utilizá-la para o pagamento direto aos trabalhadores no caso da empresa não efetuar os pagamentos em até 02 (dois) meses do encerramento da vigência contratual, conforme IN SLTI/NPOG 05/2017 e suas alterações.

o) Sempre que houver demissão e admissão de novo trabalhador devem ser observadas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste termo.

10.1.71. A CONTRATADA deverá cumprir a cota, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

10.1.72. A CONTRATADA deverá cumprir a cota, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos, que dentre os (as) aprendizes a serem contratados (as) deverá ser priorizado (a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e 2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023;

10.1.73. A CONTRATADA deverá orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

10.1.74. Alvará Sanitário (Execução Contratual): A empresa vencedora do certame terá o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da assinatura do contrato, para apresentar o Alvará Sanitário emitido pela Agência Estadual de Vigilância Sanitária (**AGEVISA**), específico para as instalações onde o serviço será executado nas dependências da Contratante. A não apresentação do documento no prazo estipulado constitui inexecução contratual, sujeitando a contratada às sanções cabíveis.

10.2. Obrigações da Contratante:

10.2.1. A supervisão dos serviços da contratada, através de seu quadro técnico que deverá periodicamente encaminhar relatórios desta supervisão aos seus superiores hierárquicos;

10.2.2. Controle estatístico dos serviços realizados;

10.2.3. Emitir requisição para acompanhantes autorizados;

10.2.4. Emitir Lista Nominal Diária do quantitativo de refeições para servidores, devidamente autorizado pela Direção da Maternidade;

10.2.5. Tomar todas as providências administrativas cabíveis, levando a conhecimento da Autoridade Administrativa o que ultrapassar sua competência;

10.2.6. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários ao fiel cumprimento do contrato que venham a ser solicitados;

10.2.7. Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento, e cumprir com as disposições editalícias e contratuais;

10.2.8. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços que forem executados e/ou entregues de forma diversa da especificada neste Termo de Referência;

10.2.9. Acompanhar e fiscalizar os serviços através da Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato e aplicar punições, quando for o caso, de forma prevista neste termo de referência em desfavor da contratada sempre que esta der causa, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis ao caso concreto, inclusive danos causados aos usuários dos serviços, em virtude da má execução destes, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior;

10.2.10. Notificar a contratada por escrito sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução dos serviços;

10.2.11. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.12. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.13. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

10.2.14. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias conforme determina o Inciso XI do artigo 92 da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

11. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E APLICAÇÃO DA SANÇÕES

11.1. À contratada que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas ou infringir os preceitos legais, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e comprovados, aplicar-se-ão, conforme a natureza e gravidade da falta cometida, sem prejuízo de outras sanções pertinentes à espécie prescrita pela Lei 14.133, de 1º/04/2021 e no Decreto Municipal nº 18.892/2022, e previstas no Edital e/ou contrato, as seguintes penalidades:

11.1.1. Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

11.2. No caso de não cumprimento do prazo de entrega ou execução do objeto licitado, será aplicável à CONTRATADA multa moratória de valor equivalente a 2% do valor contratual global;

11.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato, o Município de Porto Velho, garantida a prévia defesa, poderá aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no artigo nº. 156 da Lei 14.133, de 1º/04/2021, conforme enseje a situação, ficando estabelecido que havendo penalidade que culmine na aplicação de multas, estas serão no importe de até 30% do valor contratual global, no caso de inexecução total, ou até 10% do valor inadimplido, na hipótese de inexecução parcial;

11.4. Multa de até 30% (trinta por cento) do valor contratual global quando a contratada ceder o contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização da contratante, devendo reassumir o contrato no prazo máximo de 15 (quinze) dias, da data da aplicação da multa, sem prejuízo de outras sanções contratuais;

11.5. Suspensão do direito de participar em licitações/contratos de qualquer órgão da Administração Direta ou Indireta, pelo prazo de até 2 (dois) anos quando, por culpa da CONTRATADA, ocorrer a suspensão, e se for o caso, descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município de Porto Velho, pelo prazo de 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes de punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;

11.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com órgãos da Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contrato ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;

11.6.1. Suspensão temporária em participar de licitação e contratar com Administração Direta e Indireta, aplicados conforme a seguinte graduação das faltas cometidas:

a) Gravíssima: 5 (cinco) anos, mais Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública. Compreende os casos de crime na execução do contrato, inexecução total e a recusa em assinar o instrumento contratual;

b) Grave: 4 (quatro) anos. Compreende os casos de retardamento da execução do objeto com prejuízo à Administração;

c) Retardamento da execução do objeto, sem prejuízo à Administração: 3 (três) anos;

11.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo;

11.8. No caso em que a CONTRATADA venha apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada do Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Porto Velho, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e das demais cominações legais;

11.9. Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso da entrega dos materiais/serviços, advir de caso fortuito ou motivo de força maior;

11.10. A solicitação de prorrogação, contendo o novo prazo para entrega dos materiais/serviços, deverá ser dirigida à Secretaria, no horário das 8 h às 14 horas (horário local), até a data de vencimento do prazo de entrega inicialmente estipulado, ficando a critério da Secretaria a sua aceitação;

11.11. Da sanção aplicada caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis da notificação, à autoridade superior àquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada até o julgamento do pleito, nos termos do artigo 165, Lei 14.133, de 1º/04/2021.

11.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e no Cadastro de Fornecedores do Município de Porto Velho/RO, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Termo de Referência e seus anexos e demais cominações legais.

11.13. Com fundamento no artigo 156º, § 4º da Lei 14.133, de 1º/04/2021, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Órgãos, Entidades Públicas e a Municipalidade e será descredenciada do SICAF e do cadastro de fornecedores da CONTRATANTE, pelo prazo de até 3 (três) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da contratação, a CONTRATADA que:

11.13.1. Apresentar documentação falsa;

11.13.2. Fraudar a execução do contrato;

11.13.3. Comportar-se de modo inidôneo;

11.13.4. Cometer fraude fiscal;

11.13.5. Fizer declaração falsa.

11.14. Para os fins do item 12.13.3, reputar-se-ão inidôneos atos tais como os descritos nos artigos 337-H, parágrafo único, 337-L e 337-M, parágrafo único, da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

11.15. Com fundamento nos artigos 156 e 162, incisos I a IV, da Lei 14.133, de 1º/04/2021; e no art. 156º, § 4º da Lei 14.133, de 1º/04/2021 nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução total do objeto, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente às multas definidas nos itens “11.3”, “11.4”, e nas tabelas 2 a 3 abaixo, com as seguintes penalidades:

I. Advertência;

II. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Tribunal de Contas da União (TCU), Órgãos, Entidades Públicas e a Municipalidade, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

III. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

11.16. No caso de inexecução total do objeto, garantida a ampla defesa e o contraditório, a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

11.17. Configurar-se-á o retardamento da execução quando a CONTRATADA:

- a)** Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 7 (sete) dias contados da data da ordem de serviço;
- b)** Deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados;
- c)** No caso do cometimento das infrações elencadas nos subitens “11.13.1” e “11.13.2” acima, a contratada poderá ser sancionada com multa de até 5% do contrato.

11.18. A falha na execução do contrato estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em, pelo menos, uma das situações previstas na tabela 3 do item 7, respeitada a graduação de infrações conforme tabela 1 deste item, e alcançar o total de 20 (vinte) pontos, cumulativamente.

TABELA 1	
GRAU DA INFRAÇÃO	PONTOS DA INFRAÇÃO
1	2
2	3
3	4
4	5
5	8
6	10

11.19. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração poderá aplicar multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 2	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA (R\$)
1	300,00
2	500,00
3	700,00
4	900,00
5	2.000,00
6	5.000,00

TABELA 3			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá.	1	Por empregado ou por ocorrência
2	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços.	1	Por empregado e por dia
3	Executar serviço incompleto, de baixa qualidade, paliativo, substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	2	Por ocorrência
4	Fornecer informação falsa de serviço ou substituir material licitado por outro de qualidade inferior.	2	Por ocorrência
5	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	6	Por dia e por posto
6	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	3	Por ocorrência
7	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.	5	Por ocorrência

8	Recusar a execução de serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	5	Por ocorrência
9	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
10	Retirar das dependências da Administração Públicas/ Unidades Administrativas quaisquer equipamentos ou materiais previstos em contrato, sem autorização prévia.	1	Por item e por ocorrência
11	Retirar empregados ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da CONTRATANTE.	4	Por empregado e por ocorrência

Para os itens a seguir, deixar de:			
12	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.	1	Por empregado e por dia
13	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	1	Por empregado e por dia
14	Manter a documentação de habilitação atualizada.	1	Por item e por ocorrência
15	Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	1	Por ocorrência
16	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.	1	Por ocorrência
17	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	2	Por ocorrência
18	Efetuar a reposição de empregados faltosos.	2	Por ocorrência
19	Efetuar o pagamento de salários, vales-transporte, vales-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, como recolhimentos das contribuições sociais da Previdência Social ou do FGTS, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas.	6	Por mês
20	Entregar o uniforme aos empregados na Periodicidade definida neste Termo de Referência e Edital.	1	Por empregado
21	Manter sede, filial ou escritório de atendimento na cidade local de prestação dos serviços.	1	Por ocorrência e por dia
22	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista, previdenciária e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
23	Creditar os salários nas contas bancárias dos empregados, em agências localizadas na cidade local da prestação dos serviços ou em outro definido pela Administração.	1	Por ocorrência e por dia
24	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta documentação exigida na Cláusula Oitava deste contrato – DOCUMENTAÇÃO FISCAL, TRABALHISTA	1	Por ocorrência e por dia

	E PREVIDENCIÁRIA.		
25	Apresentar notas fiscais discriminando preço e quantidade de todos os materiais utilizados mensalmente, indicando marca, quantidade total e quantidade unitária (volume, peso etc.).	4	Por ocorrência
26	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato.	2	Por ocorrência e por dia
27	Manter em estoque equipamentos discriminados em contrato, para uso diário.	2	Por Item e por dia
28	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.	2	Por empregado e por ocorrência
29	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	Por item e por ocorrência
30	Cumprir o programa periódico de manutenção preventiva determinada em contrato.	3	Por item e por ocorrência

11.20. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

11.21. Se o valor a ser pago à CONTRATADA não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual.

11.22. Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

11.23. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, o débito será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

11.24. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, essa deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação do CONTRATANTE.

11.25. O contrato, sem prejuízo das multas e demais cominações legais previstas no contrato, poderá ser rescindido unilateralmente, por ato formal da Administração, nos casos enumerados no art. 137, incisos I a VII, da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

11.26. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Municipal.

11.27. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF pela Contratante.

11.28. No mais, em casos de inadimplemento, aplicam-se as sanções, as formas, os prazos e demais prerrogativas previstas nos arts. 95 à 130 do Decreto Municipal Lei 18.892/2023.

12. INSTRUMENTO DA CONTRATAÇÃO

12.1. Da Contratação

12.1.1. A Contratação decorrente da presente Licitação, ficará subordinada às normas da Lei 14.133, de 1º/04/2021 e será instrumentalizada por intermédio da assinatura do Contrato.

12.1.2. A contratação resultante do objeto deste instrumento, reger-se-á ainda pelas normas fixadas pelo Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11.09.90.

12.1.3. Oficialmente convocada pela Administração com vistas à celebração do Termo Contratual, é dado à contratada o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência ao chamamento, pela Secretaria Municipal de Saúde, para no local indicado, firmar o

instrumento de Contrato.

12.2. Da Vigência

12.2.1. A vigência do contrato objeto desta contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser renovado por iguais e sucessivos períodos, mediante Termo Aditivo, conforme preconiza a legislação vigente, observando o limite de vigência máxima decenal, na forma prevista no artigo 107, da Lei 14.133, de 1º/04/2021 e suas alterações, desde que haja expressa manifestação da Administração.

12.3. Da Repactuação

12.3.1. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada;

12.3.2. O prazo para a CONTRATADA solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual, ou da sua extinção;

12.3.3. Caso a CONTRATADA não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito;

12.3.4. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, novo reajuste só poderá ser pleiteado após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data de apresentação da proposta;

12.3.5. Da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;

12.3.6. Do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);

12.3.7. Do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;

12.3.8. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido possível ao CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro ao reajuste, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

12.3.9. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas-base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

12.3.10. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.

12.3.11. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

12.3.12. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

12.3.13. Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – índice oficial do Governo Federal para medição de metas inflacionárias ou outro índice oficial que venha substituí-lo, divulgado pelo IBGE, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;
V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;

I^0 = índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação; I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

12.3.14. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer;

12.3.15. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo;

12.3.16. Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

12.3.17. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo;

12.3.18. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a CONTRATANTE verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual;

12.3.19. Os novos valores contratuais decorrentes do reajuste terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte: I – a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa ao reajuste; ou II – em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras. A formalização de prorrogação do Contrato deve ser firmada através de Termo Aditivo.

12.4. DO REAJUSTE

12.4.1. O reajuste ocorrerá somente para as seguintes refeições: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia, Recarga de água mineral, mamadas e dieta líquida.

12.4.2. O interregno mínimo para concessão de reajuste será contado a partir da data-base vinculada à data do orçamento estimado da Administração, aplicando-se a variação anual do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas, ou outro índice que vier a substituí-lo.

12.4.3. O prazo para o CONTRATADO solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual, ou da sua extinção;

12.4.4. Caso o CONTRATADO não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito;

12.4.5. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, novo reajuste só poderá ser pleiteado após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data de apresentação da proposta;

12.4.6. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido possível ao CONTRATANTE ou ao CONTRATADO proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro ao reajuste, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão;

12.4.7. Os novos valores contratuais decorrentes do reajuste terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

12.4.8. A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa ao reajuste; ou,

12.4.9. Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para a concessão das próximas repactuações futuras;

12.4.10. o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato é garantido para todas as parcelas e a qualquer tempo na ocorrência de fato que não seja previsível e que altere as condições mercadológicas.

12.4.10.1. Os fatos que possam ser previstos mas não o foram pela contratada não geram direito ao reequilíbrio dos preços.

12.5. Da Rescisão Contratual

12.5.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

12.5.2. Constituem motive para rescisão de contrato:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos.
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos.
- c) A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados.
- d) O atraso injustificado no início do serviço ou fornecimento.
- e) A paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e previa comunicação a Administração.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas com o objeto desta contratação serão custeadas com recursos oriundos da seguinte Dotação Orçamentária, Programa de Trabalho e Elemento de Despesas, também explicitados e constantes da respectiva Nota de Empenho:

Projeto Atividade: 08.31.10.302.329.2.396 – Manutenção de Maternidade Pública Municipal.

Elemento de despesa: 33.90.39 – Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

Fonte de Recursos: 1.027– Transferências de Recursos do SUS–Custeio.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Termo de Referência, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

14.2. As normas disciplinadoras deste Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.3. Em caso de divergência entre disposições deste Termo de Referência e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Termo de Referência.

14.4. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

14.5. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR é parte integrante do Termo de Referência (documento que faz parte da fase de planejamento de contratações públicas, com intuito de demonstrar a necessidade da contratação e instruir a elaboração do Termo de Referência definitivo);

Anexo II – Planilhas de valores estimados, composição de custos/formação de preços;

Anexo II. A – Valor total estimado para a contratação (mensal e total);

Anexo II. B – Planilhas de preços totais (POR REFEIÇÃO E POR POSTO DE TRABALHO – MÃO DE OBRA);

Anexo II. C – Planilhas de Detalhamento de custos com insumos;

Anexo II. D – Planilhas de detalhamento/composição de custos com mão de obras;

Anexo II. E – Memória de Cálculo dos itens de custo (Módulo 5 das Planilhas de Mão de Obra) ;

Anexo III - Sugestão de cardápio;

Anexo IV- Modelo de Declaração de Responsabilidade pelo Enquadramento Sindical.

Porto Velho/RO, 10 de fevereiro de 2026.

Responsável pela elaboração:

Carla Dominique Brambilla Watanabe
Gerente DIAC/DEA/CGAF/SEMUSA

Responsável pela Revisão:

Geison Felipe Costa da Silva
Diretor DEA/CGAF/SEMUSA

Ricardo Guedes Brandão
Coordenador CGAF/SEMUSA

Responsável pela Formalização da demanda e Aprovação do Termo de Referência:

Rejane Fernandes Nogueira
Nutricionista da MMME/DMAC/SEMUSA

Maria Alzenir Souza da Silva
Gerente Administrativa da MMME/DMAC/SEMUSA

Maria Da Conceição Ribeiro Simões
Diretora da MMME/DMAC/SEMUSA

Francisca Rodrigues Nery
Diretor do DMAC/SEMUSA

Aline Silva Lima
Gerente de Divisão de Apoio aos Serviços Especializados – em substituição

AUTORIZAÇÃO DA DESPESA

Declaro estar ciente dos principais riscos desta contratação e AUTORIZO O PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO na forma legal, conforme competência prevista no Art. 28º da Lei complementar Municipal nº 882/2022 e demais alterações.

Dr. Jaime Gazola Filho
Secretário Municipal de Saúde - SEMUSA

ANEXO I - DO TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ID.0175966 – Processo Legado 1ª Parte (1155-1170)

O Estudo Técnico Preliminar é considerado parte integrante do Termo de Referência, informamos que os mesmos deverão ser disponibilizados junto ao **EDITAL** no Portal da Prefeitura de Porto Velho (www.portovelho.ro.gov.br) e Link: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

Anexo II – Planilhas de valores estimados, composição de custos/formação de preços

PARTICIPAÇÃO – AMPLA CONCORRÊNCIA						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR TOTAL MENSAL R\$	VALOR TOTAL ANUAL DA CONTRATAÇÃO R\$
01	3697	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, por um período de 12 (doze) meses, de acordo com as condições, especificações e quantitativos contidos neste Termo de Referência e seus anexos, para atender a Secretaria Municipal de Saúde.	SERV.	1	R\$ 511.551,77	R\$ 6.138.621,24

Anexo II. B – Planilhas de preços totais (POR REFEIÇÃO E POR POSTO DE TRABALHO – MÃO DE OBRA)

PREÇOS TOTAIS POR REFEIÇÃO							
ORDEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO VALOR MENSAL (QUANT. MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	VALOR TOTAL (QUANT. ANUAL X VALOR UNITÁRIO)
1	Desjejum – pacientes e acompanhantes	Unid.	4.320	51.840	R\$ 4,44	R\$ 19.180,80	R\$ 85.162,75
2	Colação – pacientes	Unid.	2.160	25.920	R\$ 5,17	R\$ 11.167,20	R\$ 57.734,42
3	Almoço – pacientes e acompanhantes	Unid.	4.320	51.840	R\$ 20,44	R\$ 88.300,80	R\$ 1.804.868,35
4	Lanche – pacientes	Unid.	2.160	25.920	R\$ 7,51	R\$ 16.221,60	R\$ 121.824,22
	Jantar –						

5	pacientes e acompanhantes	Unid.	4.320	51.840	R\$ 17,44	R\$ 75.340,80	R\$ 1.313.943,55
6	Ceia – pacientes	Unid.	2.160	25.920	R\$ 2,81	R\$ 6.069,60	R\$ 17.055,58
7	Desjejum – servidores e residentes	Unid.	1.980	23.760	R\$ 5,75	R\$ 11.385,00	R\$ 65.463,75
8	Almoço – servidores e residentes	Unid.	1.980	23.760	R\$ 20,95	R\$ 41.481,00	R\$ 869.026,95
9	Lanche – servidores e residentes	Unid.	1.980	23.760	R\$ 7,24	R\$ 14.335,20	R\$ 103.786,85
10	Jantar – servidores e residente	Unid.	1.560	18.720	R\$ 21,69	R\$ 33.836,40	R\$ 733.911,52
11	Recarga de Água mineral (galão 20L)	Unid.	630	7.560	R\$ 11,15	R\$ 7.024,50	R\$ 78.323,18
12	CAFÉ (Litro)	Unid.	828	9.936	R\$ 9,15	R\$ 7.576,20	R\$ 69.322,23
13	Leite UHT (Litro)	Unid.	120	1.440	R\$ 5,17	R\$ 620,40	R\$ 3.207,47
14	Mamadas de fórmula infantil para prematuros (100ML)	Unid.	240	2.880	R\$ 12,30	R\$ 2.952,00	R\$ 36.309,60
15	Mamadas de fórmula infantil de partida (100ML)	Unid.	720	8.640	R\$ 14,73	R\$ 10.605,60	R\$ 156.220,49
16	Mamadas de fórmula infantil para necessidades especiais (hidrolisada) (100ML)	Unid.	240	2.880	R\$ 18,30	R\$ 4.392,00	R\$ 80.373,60
17	Dieta líquida – Caldos e Sucos para parturientes (300 ml)	Unid.	2.160	25.920	R\$ 16,83	R\$ 36.352,80	R\$ 611.817,62

TOTAL REFEIÇÕES						R\$ 386.841,90	R\$ 4.642.102,80

MÃO DE OBRA - MATERNIDADE								
ORDEM	CARGO/FUNÇÃO	UND	Carga Horária Diária da Categoria	Diária da Categoria Carga Horária Semanal	Quant. Postos de Trabalho	Quant. Pessoas por Posto	VALOR MENSAL X QUANTIDADE POR POSTO	VALOR TOTAL ANUAL
1	Nutricionista	Serviço	8 Horas	44 Horas	1	1	R\$ 11.072,06	R\$ 132.864,72
2	Técnico em Nutrição	Serviço	8 Horas	44 Horas	1	3	R\$ 16.890,90	R\$ 202.690,80
3	Copeiro Diurno (12x36)	Serviço	12 Horas	44 Horas	2	4	R\$ 22.316,64	R\$ 267.799,68
4	Copeiro Noturno (12x36)	Serviço	12 Horas	44 Horas	2	4	R\$ 24.887,16	R\$ 298.645,92
	Auxiliar de cozinha	Serviço	8 Horas	44 Horas	1	3	R\$ 18.931,89	R\$ 227.182,68
5	Cozinheiro	Serviço	8 Horas	44 Horas	1	3	R\$ 30.611,22	R\$ 367.334,64
TOTAL - MÃO DE OBRA							R\$ 124.709,87	R\$ 1.496.518,44

Anexo II. C - Planilhas de Detalhamento de custos com insumos

DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES - SEGUNDA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	LT	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Melancia	KG	0,200	R\$ 3,69	R\$ 0,74
TOTAL DO ITEM DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 4,05
DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES - TERÇA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	LT	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
PÃO				

Pão massa fina	KG	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Melão	KG	0,200	R\$ 6,20	R\$ 1,24
TOTAL DO ITEM DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 4,55
DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES - QUARTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café Solúvel	KG	0,020	R\$ 23,00	R\$ 0,46
Açúcar cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	LT	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Maça nacional	KG	0,150	R\$ 8,90	R\$ 1,34
TOTAL DO ITEM DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 4,51
DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES - QUINTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	LT	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Laranja	KG	0,180	R\$ 5,63	R\$ 1,01
TOTAL DO ITEM DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 4,32
DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES - SEXTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	LT	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Banana prata	KG	0,180	R\$ 6,35	R\$ 1,14

TOTAL DO ITEM DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 4,45
DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	LT	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Mamão papaya	KG	0,170	R\$ 7,16	R\$ 1,22
TOTAL DO ITEM DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 4,53
DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES - DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	LT	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Maça nacional	KG	0,150	R\$ 8,90	R\$ 1,34
TOTAL DO ITEM DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 4,65
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM PACIENTES E ACOMPANHANTES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 4,05	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 4,55	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 4,51	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 4,32	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 4,45	
Média Per Capta Sábado			R\$ 4,53	
Média Per Capta Domingo			R\$ 4,65	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 4,44	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura do RT	

COLAÇÃO - PACIENTES - SEGUNDA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	KG	0,150	R\$ 12,49	R\$ 1,87
Açúcar cristal	KG	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Requeijão cremoso	KG	0,030	R\$ 32,00	R\$ 0,96
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO - PACIENTES				R\$ 6,09
COLAÇÃO - PACIENTES - TERÇA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE MANGA				
Polpa de manga	KG	0,150	R\$ 12,07	R\$ 1,81
Açúcar cristal	KG	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO - PACIENTES				R\$ 5,29
COLAÇÃO - PACIENTES - QUARTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VITAMINA DE FRUTAS				
Banana prata	KG	0,030	R\$ 6,35	R\$ 0,19
Mamão papaya	KG	0,030	R\$ 7,16	R\$ 0,21
Maça nacional	LT	0,030	R\$ 8,90	R\$ 0,27
Leite integral	KG	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
Farinha láctea	KG	0,020	R\$ 7,59	R\$ 0,15
Açúcar Cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO - PACIENTES				R\$ 2,00
COLAÇÃO - PACIENTES - QUINTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
Leite integral	LT	0,250	R\$ 5,17	R\$ 1,29
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Requeijão cremoso	KG	0,030	R\$ 32,00	R\$ 0,96
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO - PACIENTES				R\$ 3,05
COLAÇÃO - PACIENTES - SEXTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	KG	0,150	R\$ 11,83	R\$ 1,77
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12

Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO - PACIENTES				R\$ 5,17
DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUÇO DE CAJU				
Polpa de caju	KG	0,150	R\$ 11,86	R\$ 1,78
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Requeijão cremoso	KG	0,030	R\$ 32,00	R\$ 0,96
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO - PACIENTES				R\$ 5,90
COLAÇÃO - PACIENTES - DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,040	R\$ 12,00	R\$ 0,48
Leite integral	LT	0,030	R\$ 5,17	R\$ 0,16
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO - PACIENTES				R\$ 1,30
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/ COLAÇÃO - PACIENTES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 6,09	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 5,29	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 2,00	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 3,05	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 5,17	
Média Per Capta Sábado			R\$ 5,90	
Média Per Capta Domingo			R\$ 1,30	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 5,17	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura do RT	
ALMOÇO - PACIENTES e ACOMPANHANTES				
ALMOÇO - PACIENTES e ACOMPANHANTES - SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				

Alface	KG	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Beterraba cozida	LT	0,080	R\$ 4,70	R\$ 0,38
Azeite de oliva	KG	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO ASSADO				
Frango coxa e sobrecoxa	KG	0,250	R\$ 9,26	R\$ 2,32
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Limão	KG	0,020	R\$ 5,60	R\$ 0,11
Orégano	KG	0,002	R\$ 14,50	R\$ 0,03
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CREME DE MILHO				
Milho verde	KG	0,060	R\$ 7,79	R\$ 0,47
Leite integral	LT	0,100	R\$ 5,17	R\$ 0,52
Farinha de trigo	KG	0,015	R\$ 4,42	R\$ 0,07
Creme de leite	KG	0,030	R\$ 3,75	R\$ 0,11
Margarina	KG	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Cebola	KG	0,040	R\$ 4,03	R\$ 0,16
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão carioca Tipo 1 cru	KG	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Quiabo	KG	0,020	R\$ 9,98	R\$ 0,20
Colorau	KG	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	LT	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Ovo de galinha	KG	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Leite integral	LT	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Açúcar	KG	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
SUCO DE MANGA				
Polpa de manga	KG	0,150	R\$ 12,07	R\$ 1,81
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 14,54
ALMOÇO - PACIENTES e ACOMPANHANTES - TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

SALADA				
Alface	KG	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Cenoura cozida	LT	0,080	R\$ 4,65	R\$ 0,37
Azeite de oliva	KG	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CARNE MOÍDA COM LEGUMES				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,200	R\$ 36,25	R\$ 7,25
Cenoura	KG	0,040	R\$ 4,65	R\$ 0,19
Chuchu	KG	0,040	R\$ 5,89	R\$ 0,24
Batata Inglesa	KG	0,040	R\$ 6,77	R\$ 0,27
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,040	R\$ 4,03	R\$ 0,16
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	KG	0,060	R\$ 5,83	R\$ 0,35
Colorau	LT	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	KG	0,015	R\$ 7,78	R\$ 0,12
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM MAXIXE				
Feijão cariquinha Tipo 1 cru	KG	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Maxixe	KG	0,020	R\$ 8,95	R\$ 0,18
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MOUSSE DE MARACUJÁ				
Leite condensado	KG	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Creme de leite	KG	0,050	R\$ 3,75	R\$ 0,19
Polpa de Maracujá	KG	0,060	R\$ 19,50	R\$ 1,17
SUCO GRAVIOLA				
Polpa de graviola	KG	0,150	R\$ 14,70	R\$ 2,21
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO - PACIENTES E				R\$ 20,69

ACOMPANHANTES				
ALMOÇO - PACIENTES e ACOMPANHANTES - QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,030	R\$ 4,96	R\$ 0,15
Tomate	KG	0,030	R\$ 7,10	R\$ 0,21
Chuchu	LT	0,030	R\$ 5,89	R\$ 0,18
Azeite de oliva	KG	0,200	R\$ 36,15	R\$ 7,23
Sal	KG	0,020	R\$ 1,50	R\$ 0,03
ISCA DE FRANGO ACEBOLADO				
Peito de frango	KG	0,220	R\$ 16,90	R\$ 3,72
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão verde	KG	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	KG	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	KG	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
PURÊ DE BATATA				
Batata inglesa	KG	0,100	R\$ 6,77	R\$ 0,68
Leite integral	LT	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM ABOBORA				
Feijão carioca Tipo 1 cru	KG	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Abobora cabotiá	KG	0,030	R\$ 4,64	R\$ 0,14
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
PAVÊ DE CHOCOLATE				
Bolacha de maisena	KG	0,075	R\$ 13,09	R\$ 0,98
Leite integral	LT	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Achocolatado em pó	KG	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
Ovo de galinha	KG	0,050	R\$ 19,90	R\$ 1,00
Leite condensado	KG	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36

Amido de milho	KG	0,020	R\$ 7,05	R\$ 0,14
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Creme de leite	KG	0,050	R\$ 3,75	R\$ 0,19
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150	R\$ 12,48	R\$ 1,87
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 24,32
ALMOÇO - PACIENTES e ACOMPANHANTES - QUINTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Batata doce	KG	0,080	R\$ 4,98	R\$ 0,40
Azeite de oliva	LT	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CARNE EM CUBOS ACEBOLADA				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,220	R\$ 36,25	R\$ 7,98
Pimentão verde	KG	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	KG	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	KG	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	KG	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
FAROFA				
Farinha de mandioca	KG	0,040	R\$ 6,86	R\$ 0,27
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Alho	KG	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão carioca Tipo 1 cru	KG	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Quiabo	KG	0,020	R\$ 9,98	R\$ 0,20
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08

Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
DOCE DE LEITE				
Doce de leite industrializado	KG	0,080	R\$ 19,25	R\$ 1,54
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150	R\$ 19,50	R\$ 2,93
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 21,58
ALMOÇO - PACIENTES e ACOMPANHANTES - SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Abobrinha verde	KG	0,060	R\$ 4,67	R\$ 0,28
Azeite de oliva	LT	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
BIFE GRELHADO				
Carne bovina (Contrafilé)	KG	0,220	R\$ 36,89	R\$ 8,12
Pimentão verde	KG	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	KG	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	KG	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
MACARRÃO AO SUGO				
Macarrão espaguete	KG	0,060	R\$ 5,83	R\$ 0,35
Extrato de tomate	KG	0,030	R\$ 7,78	R\$ 0,23
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM MAXIXE				
Feijão carioca Tipo 1 cru	KG	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Maxixe	KG	0,020	R\$ 8,95	R\$ 0,18
Colorau	KG	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08

Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GELATINA				
Gelatina com sabores variados	KG	0,020	R\$ 1,91	R\$ 0,04
Água mineral	LT	0,100	R\$ 13,00	R\$ 1,30
Creme de leite	KG	0,030	R\$ 3,75	R\$ 0,11
Leite condensado	KG	0,030	R\$ 7,20	R\$ 0,22
SUCO DE GOIABA				
Polpa de Goiaba	KG	0,150	R\$ 11,83	R\$ 1,77
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 20,44
ALMOÇO - PACIENTES e ACOMPANHANTES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,040	R\$ 4,96	R\$ 0,20
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Berinjela	KG	0,080	R\$ 5,65	R\$ 0,45
Azeite de oliva	LT	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GALINHA PICANTE				
Peito de frango	KG	0,200	R\$ 16,90	R\$ 3,38
Seleto de legumes	KG	0,030	R\$ 14,78	R\$ 0,44
Milho verde	KG	0,030	R\$ 7,79	R\$ 0,23
Molho tomate	KG	0,020	R\$ 7,22	R\$ 0,14
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,030	R\$ 4,03	R\$ 0,12
Sal	KG	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
POLENTA CREMOSA				
Milharina	KG	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Colorau	KG	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM ABOBORA				
Feijão carioca				

Tipo 1 cru	KG	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Abobora cabotiá	KG	0,030	R\$ 4,64	R\$ 0,14
Colorau	KG	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MANJAR DE AMEIXA				
Amido de milho	KG	0,030	R\$ 7,05	R\$ 0,21
Coco ralado	KG	0,010	R\$ 24,85	R\$ 0,25
Leite de coco	LT	0,020	R\$ 11,18	R\$ 0,22
Leite condensado	KG	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Ovo de galinha	KG	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Ameixa em calda	KG	0,020	R\$ 24,09	R\$ 0,48
Leite integral	LT	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
SUCO DE CAJU				
Polpa de Caju	KG	0,150	R\$ 11,86	R\$ 1,78
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 16,27
ALMOÇO - PACIENTES e ACOMPANHANTES -DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Brócolis	KG	0,080	R\$ 13,25	R\$ 1,06
Azeite de oliva	LT	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ASSADO DE PANELA				
Carne bovina (Coxão duro)	KG	0,220	R\$ 29,67	R\$ 6,53
Colorau	KG	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
CREME DE ABOBORA				
Abobora cabotiá	KG	0,080	R\$ 4,64	R\$ 0,37
Leite integral	LT	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Margarina	KG	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04

Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	KG	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Quiabo	KG	0,020	R\$ 9,98	R\$ 0,20
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GOIABADA				
Goiabada em pasta	KG	0,060	R\$ 4,90	R\$ 0,29
Creme de leite	KG	0,020	R\$ 3,75	R\$ 0,08
SUCO DE UVA				
Polpa de Uva	KG	0,150	R\$ 13,50	R\$ 2,03
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO - PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 18,67
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇO PACIENTES E ACOMPANHANTES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 14,54	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 20,69	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 24,32	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 21,58	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 20,44	
Média Per Capta Sábado			R\$ 16,27	
Média Per Capta Domingo			R\$ 18,67	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 20,44	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura do RT	

LANCHE - PACIENTES				
LANCHE - PACIENTES - SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150	R\$ 19,50	R\$ 2,93
Açúcar cristal	KG	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
BOLO FORMIGUEIRO				

Farinha de trigo	KG	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Chocolate granulado	KG	0,020	R\$ 14,87	R\$ 0,30
Coco ralado	KG	0,010	R\$ 24,85	R\$ 0,25
Açúcar cristal	KG	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	LT	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Ovo de galinha	KG	0,020	R\$ 19,90	R\$ 0,40
Margarina	KG	0,015	R\$ 11,54	R\$ 0,17
Fermento em pó químico	KG	0,010	R\$ 8,59	R\$ 0,09
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - PACIENTES				R\$ 7,53
LANCHE - PACIENTES - TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA DE FRUTAS				
Mamão papaya	KG	0,070	R\$ 7,16	R\$ 0,50
Laranja	KG	0,070	R\$ 5,63	R\$ 0,39
Banana prata	KG	0,070	R\$ 6,35	R\$ 0,44
Uva	KG	0,050	R\$ 12,30	R\$ 0,62
Maça nacional	KG	0,070	R\$ 8,90	R\$ 0,62
Leite condensado	KG	0,040	R\$ 7,20	R\$ 0,29
Creme de leite	KG	0,040	R\$ 3,75	R\$ 0,15
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Requeijão	KG	0,030	R\$ 23,95	R\$ 0,72
TOTAL DO ITEM LANCHE - PACIENTES				R\$ 4,17
LANCHE - PACIENTES - QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150	R\$ 12,48	R\$ 1,87
Açúcar cristal	KG	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TORTA DE FRANGO				
Peito de frango	KG	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Farinha de Trigo	KG	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Leite integral	LT	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Ovo de galinha	KG	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Queijo ralado	KG	0,015	R\$ 12,98	R\$ 0,19
Fermento em pó químico	KG	0,010	R\$ 8,59	R\$ 0,09
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Tomate	KG	0,020	R\$ 7,10	R\$ 0,14
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - PACIENTES				R\$ 7,51
LANCHE - PACIENTES - QUINTA FEIRA				

PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150	R\$ 19,50	R\$ 2,93
Açúcar cristal	KG	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água Mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
PÃO COM QUEIJO				
Pão massa fina	KG	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
Queijo mussarela	KG	0,020	R\$ 29,45	R\$ 0,59
Margarina	KG	0,010	R\$ 11,54	R\$ 0,12
TOTAL DO ITEM LANCHE - PACIENTES				R\$ 7,75
LANCHE - PACIENTES - SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CANJICA				
Canjica branca	KG	0,050	R\$ 6,54	R\$ 0,33
Leite integral	LT	0,100	R\$ 5,17	R\$ 0,52
Leite de coco	LT	0,020	R\$ 11,18	R\$ 0,22
Leite condensado	KG	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Coco ralado	KG	0,010	R\$ 24,85	R\$ 0,25
Açúcar cristal	KG	0,010	R\$ 7,14	R\$ 0,07
Canela ralada	KG	0,010	R\$ 12,00	R\$ 0,12
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Requeijão	KG	0,030	R\$ 23,95	R\$ 0,72
TOTAL DO ITEM LANCHE - PACIENTES				R\$ 3,02
LANCHE - PACIENTES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	KG	0,150	R\$ 11,86	R\$ 1,78
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água Mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
PÃO DE QUEIJO				
Queijo minas meia cura	KG	0,080	R\$ 23,50	R\$ 1,88
Polvilho doce	KG	0,100	R\$ 6,42	R\$ 0,64
Leite integral	KG	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Óleo vegetal	KG	0,030	R\$ 7,78	R\$ 0,23
Ovo de galinha	KG	0,025	R\$ 19,90	R\$ 0,50
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - PACIENTES				R\$ 8,07
LANCHE - PACIENTES - DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	KG	0,150	R\$ 12,49	R\$ 1,87
Açúcar cristal	KG	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água Mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TAPIOCA COM QUEIJO				

Goma de tapioca	KG	0,100	R\$ 8,27	R\$ 0,83
Margarina	KG	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Queijo Mussarela fatiada	KG	0,015	R\$ 35,80	R\$ 0,54
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - PACIENTES				R\$ 6,29
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE PACIENTES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 7,53	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 4,17	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 7,51	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 7,75	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 3,02	
Média Per Capta Sábado			R\$ 8,07	
Média Per Capta Domingo			R\$ 6,29	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 7,51	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura do RT	

JANTAR - PACIENTES E ACOMPANHANTES				
JANTAR - PACIENTES E ACOMPANHANTES - SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	KG	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ISCA DE CARNE ACEBOLADA				
Carne Bovina (Paleta)	KG	0,180	R\$ 26,95	R\$ 4,85
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	KG	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	KG	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$	R\$

			1,50	0,01
PURÊ ROSE				
Abobora cabotiá	KG	0,040	R\$ 4,64	R\$ 0,19
Batata Inglesa	KG	0,040	R\$ 6,77	R\$ 0,27
Leite integral	LT	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Margarina	KG	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal		0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE FRANGO COM LEGUMES				
Peito de frango	KG	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Macarrão espaguete	KG	0,030	R\$ 5,83	R\$ 0,17
Cenoura	KG	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	KG	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	KG	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	KG	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GOIABADA				
Goiabada em pasta	KG	0,060	R\$ 4,90	R\$ 0,29

Creme de leite	KG	0,020	R\$ 3,75	R\$ 0,08
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	KG	0,150	R\$ 12,49	R\$ 1,87
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 17,44
JANTAR - PACIENTES E ACOMPANHANTES - TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	KG	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO ASSADO				
Frango coxa e sobrecoxa	KG	0,250	R\$ 9,26	R\$ 2,32
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Limão	KG	0,020	R\$ 5,60	R\$ 0,11
Orégano	KG	0,002	R\$ 14,50	R\$ 0,03
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
BATATA DOURADA				
Batata inglesa	KG	0,010	R\$ 6,77	R\$ 0,07
Margarina	LT	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Orégano	KG	0,010	R\$ 14,50	R\$ 0,15
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída			R\$	R\$

(Patinho)	KG	0,060	36,25	2,18
Macarrão parafuso	KG	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	KG	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	KG	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	KG	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	KG	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MANJAR DE AMEIXA				
Amido de milho	KG	0,030	R\$ 7,05	R\$ 0,21
Coco ralado	KG	0,010	R\$ 24,85	R\$ 0,25
Leite de coco	LT	0,020	R\$ 11,18	R\$ 0,22
Leite condensado	LT	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Ovo de galinha	KG	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Ameixa em calda	KG	0,020	R\$ 24,09	R\$ 0,48
Leite integral	LT	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
SUCO DE MANGA				
Polpa de manga	KG	0,150	R\$ 12,07	R\$ 1,81
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 16,41
JANTAR - PACIENTES E ACOMPANHANTES - QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,030	R\$ 4,96	R\$ 0,15
Rúcula	KG	0,030	R\$ 11,78	R\$ 0,35
Tomate	KG	0,060	R\$ 7,10	R\$ 0,43
			R\$	R\$

Azeite de oliva	LT	0,010	36,15	0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
BIFE GRELHADO				
Carne bovina (Contra filé)	KG	0,200	R\$ 36,89	R\$ 7,38
Pimentão amarelo	KG	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	KG	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Cheiro verde	KG	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
CREME DE ABOBORA				
Abobora cabotiá	Kg	0,080	R\$ 4,64	R\$ 0,37
Leite integral	LT	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Margarina	Kg	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CANJA				
Peito de frango	Kg	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Arroz polido	Kg	0,030	R\$ 14,74	R\$ 0,44
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
			R\$	R\$

Colorau	Kg	0,010	8,26	0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GELATINA				
Gelatina com sabores variados	KG	0,030	R\$ 1,91	R\$ 0,06
Água mineral	LT	0,100	R\$ 13,00	R\$ 1,30
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150	R\$ 12,48	R\$ 1,87
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 20,75
JANTAR—PACIENTES E ACOMPANHANTES – QUINTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	LT	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO AO MOLHO				
Frango coxa e sobrecoxa	Kg	0,220	R\$ 9,26	R\$ 2,04
Extrato de tomate	Kg	0,020	R\$ 7,78	R\$ 0,16
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
POLENTA CREMOSA				
Milharina	Kg	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Colorau	Kg	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04

Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Tomate	Kg	0,020	R\$ 7,10	R\$ 0,14
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	Kg	0,060	R\$ 36,25	R\$ 2,18
Macarrão parafuso	Kg	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	Kg	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	Lt	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Ovo de galinha	Kg	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Leite integral	Lt	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
SUCO DE MARACUJÁ				
			R\$	R\$

Polpa de Maracujá	KG	0,150	19,50	2,93
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 16,52
JANTAR - PACIENTES E ACOMPANHANTES - SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	LT	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO GRELHADO				
Peito de frango	Kg	0,180	R\$ 16,90	R\$ 3,04
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão verde	Kg	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
FAROFA COM BANANA				
Farinha de mandioca	Kg	0,040	R\$ 6,86	R\$ 0,27
Banana da terra	Kg	0,030	R\$ 8,51	R\$ 0,26
Margarina	LT	0,015	R\$ 11,54	R\$ 0,17
Alho	Kg	0,030	R\$ 22,63	R\$ 0,68
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,015	R\$ 7,78	R\$ 0,12
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				

Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CALDO DE PINTO				
Peito de frango	Kg	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Macaxeira	Kg	0,040	R\$ 5,37	R\$ 0,21
Ovo de galinha	Kg	0,050	R\$ 19,90	R\$ 1,00
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MOUSSE DE MARACUJÁ				
Leite condensado	Kg	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Creme de Leite	Kg	0,050	R\$ 3,75	R\$ 0,19
Polpa de Maracujá	Kg	0,060	R\$ 19,50	R\$ 1,17
SUCO DE GOIABA				
Polpa de Goiaba	KG	0,150	R\$ 11,83	R\$ 1,77
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 17,55
JANTAR - PACIENTES E ACOMPANHANTES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	Kg	0,030	R\$ 4,96	R\$ 0,15
Rúcula	Kg	0,030	R\$ 11,78	R\$ 0,35
Tomate	Kg	0,060	R\$ 7,10	R\$ 0,43
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CARNE MOIDA COM LEGUMES				

Carne bovina (Patinho)	KG	0,200	R\$ 36,25	R\$ 7,25
Cenoura	KG	0,040	R\$ 4,65	R\$ 0,19
Chuchu	KG	0,040	R\$ 5,89	R\$ 0,24
Batata Inglesa	KG	0,040	R\$ 6,77	R\$ 0,27
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,040	R\$ 4,03	R\$ 0,16
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	Kg	0,060	R\$ 5,83	R\$ 0,35
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,015	R\$ 7,78	R\$ 0,12
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	Kg	0,060	R\$ 36,25	R\$ 2,18
Macarrão parafuso	Kg	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	Kg	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08

Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
PAVÊ DE CHOCOLATE				
Bolacha de maisena	Kg	0,075	R\$ 13,09	R\$ 0,98
Leite integral	Lt	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
Ovo de galinha	Kg	0,050	R\$ 19,90	R\$ 1,00
Leite condensado	Kg	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Amido de milho	Kg	0,020	R\$ 7,05	R\$ 0,14
Açúcar	Kg	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Creme de leite	Kg	0,050	R\$ 3,75	R\$ 0,19
SUCO DE CAJU				
Polpa de Caju	KG	0,150	R\$ 11,86	R\$ 1,78
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 23,77
JANTAR - PACIENTES E ACOMPANHANTES - DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	LT	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ISCA DE FRANGO ACEBOLADO				
Peito de frango	Kg	0,200	R\$ 16,90	R\$ 3,38
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Alho	Kg	0,010	R\$	R\$

			22,63	0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
PURÊ DE BATATA				
Batata inglesa	Kg	0,100	R\$ 6,77	R\$ 0,68
Leite integral	LT	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	KG	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE FRANGO COM LEGUMES				
Peito de frango	Kg	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Macarrão parafuso	Kg	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	Kg	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MARROM GLACE				
Marrom glace industrializado	Kg	0,060	R\$ 14,13	R\$ 0,85

SUCO DE UVA				
Polpa de Uva	KG	0,150	R\$ 13,50	R\$ 2,03
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				R\$ 16,21
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 17,44	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 16,41	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 20,75	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 16,52	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 17,55	
Média Per Capta Sábado			R\$ 23,77	
MÉDIA PER CAPTA DOMINGO			R\$ 16,21	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 17,44	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data		Assinatura do RT		

CEIA - PACIENTES				
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - CEIA - PACIENTES - SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE ARROZ				
Massa de arroz	Kg	0,040	R\$ 6,20	R\$ 0,25
Leite integral	Lt	0,250	R\$ 5,17	R\$ 1,29
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
FRUTA				
Mamão papaya	Kg	0,170	R\$ 7,16	R\$ 1,22
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				R\$ 2,84
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA - PACIENTES - TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU MULTICEREAIS				
Massa de multicereais	Kg	0,040	R\$ 7,41	R\$ 0,30
Leite integral	Lt	0,250	R\$ 5,17	R\$ 1,29
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08

FRUTA				
Ameixa vermelha	Kg	0,130	R\$ 18,89	R\$ 2,46
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				R\$ 4,13
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA - PACIENTES - QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE AVEIA				
Massa de aveia	Kg	0,040	R\$ 7,41	R\$ 0,30
Leite integral	Lt	0,250	R\$ 5,17	R\$ 1,29
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
FRUTA				
Banana prata	Kg	0,180	R\$ 6,35	R\$ 1,14
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				R\$ 2,81
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA - PACIENTES - QUINTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VITAMINA DE ABACATE				
Leite integral	Kg	0,250	R\$ 5,17	R\$ 1,29
Abacate	Kg	0,040	R\$ 8,02	R\$ 0,32
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				R\$ 2,36
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA - PACIENTES - SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE MAISENA				
Amido de milho	Kg	0,040	R\$ 7,05	R\$ 0,28
Leite integral	Lt	0,250	R\$ 5,17	R\$ 1,29
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
FRUTA				
Banana prata	Kg	0,180	R\$ 6,35	R\$ 1,14
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				R\$ 2,80
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - CEIA - PACIENTES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE MILHO				
Massa de mingau de milho	Kg	0,040	R\$ 4,12	R\$ 0,16
Leite integral	Lt	0,250	R\$ 5,17	R\$ 1,29
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
FRUTA				
Maça nacional	Kg	0,150	R\$ 8,90	R\$ 1,34

TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				R\$ 2,87
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA – PACIENTES – DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE AVEIA				
Massa de aveia	Kg	0,040	R\$ 7,41	R\$ 0,30
Leite integral	Lt	0,250	R\$ 5,17	R\$ 1,29
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
FRUTA				
Banana prata	Kg	0,180	R\$ 6,35	R\$ 1,14
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				R\$ 2,81
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/CEIA PACIENTES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 2,84	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 4,13	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 2,81	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 2,36	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 2,80	
Média Per Capta Sábado			R\$ 2,87	
Média Per Capta Domingo			R\$ 2,81	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 2,81	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura do RT	

PLANILHA PER CAPTA – DESJEJUM – SERVIDORES				
DESJEJUM – SERVIDORES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	Kg	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	Kg	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	Lt	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
PÃO				
Pão francês	kg	0,050	R\$ 14,85	R\$ 0,74
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Melancia	Kg	0,200	R\$ 3,69	R\$ 0,74
OVOS MEXIDOS				
Ovo de galinha	Kg	0,050	R\$ 19,90	R\$ 1,00
Óleo vegetal	Kg	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				R\$ 4,91

PLANILHA PER CAPTA - DESJEJUM SERVIDORES - TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	Kg	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	Kg	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	Lt	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
PÃO				
Pão francês	Kg	0,050	R\$ 14,85	R\$ 0,74
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Melão	Kg	0,200	R\$ 6,20	R\$ 1,24
MOLHO DE SALSICHA				
Salsicha	Kg	0,040	R\$ 7,80	R\$ 0,31
Extrato de tomate	Kg	0,020	R\$ 7,78	R\$ 0,16
Milho verde	Kg	0,010	R\$ 7,79	R\$ 0,08
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				R\$ 5,18
PLANILHA PER CAPTA - DESJEJUM SERVIDORES - QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	Kg	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	Kg	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	Lt	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
PÃO				
Pão francês	Kg	0,050	R\$ 14,85	R\$ 0,74
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Maça nacional	Kg	0,150	R\$ 8,90	R\$ 1,34
PRESUNTO E QUEIJO				
Presunto fatiado	Kg	0,020	R\$ 29,50	R\$ 0,59
Queijo Mussarela fatiada	Kg	0,020	R\$ 35,80	R\$ 0,72
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				R\$ 5,75
PLANILHA PER CAPTA - DESJEJUM SERVIDORES - QUINTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	Kg	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59

Açúcar cristal	Kg	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	Lt	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
PÃO				
Pão francês	kg	0,050	R\$ 14,85	R\$ 0,74
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Laranja	Kg	0,180	R\$ 5,63	R\$ 1,01
CUSCUZ COM QUEIJO				
Milharina	Kg	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Queijo mussarela	Kg	0,015	R\$ 29,45	R\$ 0,44
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				R\$ 4,75
PLANILHA PER CAPTA - DESJEJUM SERVIDORES - SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	Kg	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	Kg	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	Lt	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
PÃO				
Pão massa fina	Kg	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Banana prata	Kg	0,180	R\$ 6,35	R\$ 1,14
BOLO				
Farinha de trigo	Kg	0,030	R\$ 4,42	R\$ 0,13
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
Leite integral	Lt	0,070	R\$ 5,17	R\$ 0,36
Ovo de galinha	Kg	0,020	R\$ 19,90	R\$ 0,40
Margarina	Kg	0,015	R\$ 11,54	R\$ 0,17
Fermento em pó químico	Kg	0,010	R\$ 8,59	R\$ 0,09
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				R\$ 6,05
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA DESJEJUM - SERVIDORES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	Kg	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	Kg	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	Lt	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em				

pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
PÃO				
Pão massa fina	Kg	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Mamão papaya	Kg	0,170	R\$ 7,16	R\$ 1,22
MINGAU DE AVEIA				
Massa de aveia	Kg	0,020	R\$ 7,41	R\$ 0,15
Leite integral	Lt	0,150	R\$ 5,17	R\$ 0,78
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				R\$ 5,89
PLANILHA PER CAPTA - DESJEJUM SERVIDORES - DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	Kg	0,020	R\$ 29,70	R\$ 0,59
Açúcar cristal	Kg	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	Lt	0,200	R\$ 5,17	R\$ 1,03
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
PÃO				
Pão massa fina	Kg	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
FRUTA				
Maça nacional	Kg	0,150	R\$ 8,90	R\$ 1,34
PATÊ DE FRANGO				
Peito de frango	Kg	0,030	R\$ 16,90	R\$ 0,51
Cenoura	Kg	0,010	R\$ 4,65	R\$ 0,05
Maionese	Kg	0,020	R\$ 6,95	R\$ 0,14
Creme de leite	Kg	0,010	R\$ 3,75	R\$ 0,04
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				R\$ 6,09
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM SERVIDORES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 4,91	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 5,18	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 5,75	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 4,75	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 6,05	
Média Per Capta Sábado			R\$ 5,89	
Média Per Capta Domingo			R\$ 6,09	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 5,75	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor				

nutricional.			
Local e data		Assinatura do RT	

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - ALMOÇO - SERVIDORES				
ALMOÇO - SERVIDORES - SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Beterraba cozida	Kg	0,080	R\$ 4,70	R\$ 0,38
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO ASSADO				
Frango coxa e sobrecoxa	Kg	0,150	R\$ 9,26	R\$ 1,39
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Limão	Kg	0,020	R\$ 5,60	R\$ 0,11
Orégano	Kg	0,002	R\$ 14,50	R\$ 0,03
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
BIFE AO MOLHO				
Carne bovina (Coxão Mole)	Kg	0,150	R\$ 36,90	R\$ 5,54
Extrato de tomate	Kg	0,020	R\$ 7,78	R\$ 0,16
Pimentão verde	Kg	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
CREME DE MILHO				
Milho verde	Kg	0,060	R\$ 7,79	R\$ 0,47
Leite integral	Lt	0,100	R\$ 5,17	R\$ 0,52
Farinha de trigo	Kg	0,015	R\$ 4,42	R\$ 0,07
Creme de leite	Kg	0,030	R\$ 3,75	R\$ 0,11
Margarina	Kg	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Cebola	Kg	0,040	R\$ 4,03	R\$ 0,16
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão carioca Tipo 1 cru	Kg	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Quiabo	Kg	0,020	R\$ 9,98	R\$ 0,20

Colorau	Kg	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	Lt	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Ovo de galinha	Kg	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Leite integral	Lt	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
SUCO DE MANGA				
Polpa de manga	KG	0,150	R\$ 12,07	R\$ 1,81
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				R\$ 19,91
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA ALMOÇO - SERVIDORES - TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	KG	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Cenoura cozida	KG	0,080	R\$ 4,65	R\$ 0,37
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CARNE MOÍDA COM LEGUMES				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,150	R\$ 36,25	R\$ 5,44
Cenoura	KG	0,040	R\$ 4,65	R\$ 0,19
Chuchu	KG	0,040	R\$ 5,89	R\$ 0,24
Batata Inglesa	KG	0,040	R\$ 6,77	R\$ 0,27
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,040	R\$ 4,03	R\$ 0,16
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO A PARMEGIANA				
Filé de frango	Kg	0,120	R\$ 16,90	R\$ 2,03
Ovo de galinha	Kg	0,025	R\$ 19,90	R\$ 0,50
Farinha de trigo	Kg	0,010	R\$ 4,42	R\$ 0,04
Extrato de tomate	Kg	0,020	R\$ 7,78	R\$ 0,16
Queijo Mussarela	Kg	0,010	R\$ 29,45	R\$ 0,29
Presunto	Kg	0,010	R\$ 29,50	R\$ 0,30
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,010	R\$ 4,03	R\$ 0,04
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,015	R\$ 7,78	R\$ 0,12
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				

Macarrão espaguete	Kg	0,060	R\$ 5,83	R\$ 0,35
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,015	R\$ 7,78	R\$ 0,12
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM MAXIXE				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	Kg	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Maxixe	Kg	0,020	R\$ 8,95	R\$ 0,18
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MOUSSE DE MARACUJÁ				
Leite condensado	Kg	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Creme de Leite	Kg	0,050	R\$ 3,75	R\$ 0,19
Polpa de Maracujá	Kg	0,060	R\$ 19,50	R\$ 1,17
SUCO GRAVIOLA				
Polpa de Graviola	Kg	0,150	R\$ 14,70	R\$ 2,21
Açúcar	Kg	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	Lt	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				R\$ 22,72
ALMOÇO - SERVIDORES - QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	Kg	0,040	R\$ 4,96	R\$ 0,20
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Chuchu	Kg	0,080	R\$ 5,89	R\$ 0,47
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ISCA DE FRANGO ACEBOLADO				
Peito de frango	Kg	0,150	R\$ 16,90	R\$ 2,54
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão verde	Kg	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12

Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ALMÔNDEGA				
Carne bovina moída (Patinho)	Kg	0,100	R\$ 36,25	R\$ 3,63
Ovo de galinha	KG	0,030	R\$ 19,90	R\$ 0,60
Farinha de rosca	KG	0,010	R\$ 11,68	R\$ 0,12
Farinha de trigo	KG	0,010	R\$ 4,42	R\$ 0,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,020	R\$ 7,78	R\$ 0,16
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
PURÊ DE BATATA				
Batata inglesa	Kg	0,100	R\$ 6,77	R\$ 0,68
Leite integral	LT	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM ABÓBORA				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	Kg	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Abobora cabotiá	Kg	0,030	R\$ 4,64	R\$ 0,14
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
PAVÊ DE CHOCOLATE				
Bolacha de maisena	Kg	0,075	R\$ 13,09	R\$ 0,98
Leite integral	Lt	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
Ovo de galinha	Kg	0,050	R\$ 19,90	R\$ 1,00
Leite condensado	Kg	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Amido de milho	Kg	0,020	R\$ 7,05	R\$ 0,14
Açúcar	Kg	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Creme de leite	Kg	0,050	R\$ 3,75	R\$ 0,19
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150	R\$ 12,48	R\$ 1,87
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60

TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				R\$ 22,01
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA ALMOÇO - SERVIDORES - QUINTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Batata doce	Kg	0,080	R\$ 4,98	R\$ 0,40
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CARNE EM CUBOS ACEBOLADA				
Carne bovina (Patinho)	Kg	0,150	R\$ 36,25	R\$ 5,44
Pimentão verde	Kg	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
PEIXE COZIDO				
Filé de peixe	Kg	0,150	R\$ 32,00	R\$ 4,80
Batata cozida	Kg	0,050	R\$ 6,77	R\$ 0,34
Ovo de galinha	Kg	0,050	R\$ 19,90	R\$ 1,00
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,010	R\$ 4,03	R\$ 0,04
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
FAROFA				
Farinha de mandioca	Kg	0,040	R\$ 6,86	R\$ 0,27
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Alho	Kg	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão carioca Tipo 1 cru	Kg	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Quiabo	Kg	0,020	R\$ 9,98	R\$ 0,20
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08

Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
DOCE DE LEITE				
Doce de leite industrializado	Kg	0,080	R\$ 19,25	R\$ 1,54
SUCO MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	Kg	0,150	R\$ 19,50	R\$ 2,93
Açúcar	Kg	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	Lt	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				R\$ 25,74
ALMOÇO - SERVIDORES - SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Abobrinha verde	Kg	0,060	R\$ 4,67	R\$ 0,28
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
BIFE GRELHADO				
Carne bovina (Contra filé)	Kg	0,150	R\$ 36,89	R\$ 5,53
Pimentão verde	Kg	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
FEIJOADA				
Feijão Preto Tipo 1 cru	Kg	0,040	R\$ 6,62	R\$ 0,26
Costela suína	Kg	0,020	R\$ 21,44	R\$ 0,43
Rabo suína	Kg	0,020	R\$ 15,85	R\$ 0,32
Orelha Suína	Kg	0,020	R\$ 10,93	R\$ 0,22
Pé Suíno	Kg	0,020	R\$ 16,90	R\$ 0,34
Calabresa	Kg	0,020	R\$ 17,12	R\$ 0,34
Bacon	Kg	0,020	R\$ 24,97	R\$ 0,50
Louro	Kg	0,005	R\$ 31,65	R\$ 0,16
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
MACARRÃO AO SUGO				
Macarrão espaguete	Kg	0,060	R\$ 5,83	R\$ 0,35

Extrato de tomate	Kg	0,030	R\$ 7,78	R\$ 0,23
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM MAXIXE				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	Kg	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Maxixe	Kg	0,020	R\$ 8,95	R\$ 0,18
Colorau	Kg	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GELATINA				
Gelatina com sabores variados	KG	0,020	R\$ 1,91	R\$ 0,04
Água mineral	LT	0,100	R\$ 13,00	R\$ 1,30
Creme de leite		0,030	R\$ 3,75	R\$ 0,11
Leite condensado		0,030	R\$ 7,20	R\$ 0,22
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	KG	0,150	R\$ 11,83	R\$ 1,77
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				R\$ 20,95
ALMOÇO - SERVIDORES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	Kg	0,040	R\$ 4,96	R\$ 0,20
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Berinjela	Kg	0,080	R\$ 5,65	R\$ 0,45
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GALINHA PICANTE				
Peito de frango	Kg	0,150	R\$ 16,90	R\$ 2,54
Seleto de legumes	Kg	0,020	R\$ 14,78	R\$ 0,30
Milho verde	Kg	0,020	R\$ 7,79	R\$ 0,16
Molho tomate	Kg	0,020	R\$ 7,22	R\$ 0,14
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12

Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,030	R\$ 4,03	R\$ 0,12
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
PANQUECA DE CARNE AO MOLHO BRANCO				
Carne bovina moída (Patinho)	Kg	0,080	R\$ 36,25	R\$ 2,90
Farinha de trigo	Kg	0,030	R\$ 4,42	R\$ 0,13
Ovo de galinha	Kg	0,025	R\$ 19,90	R\$ 0,50
Amido de milho	Kg	0,020	R\$ 7,05	R\$ 0,14
Queijo ralado	Kg	0,020	R\$ 12,98	R\$ 0,26
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Leite integral	Lt	0,080	R\$ 5,17	R\$ 0,41
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
POLENTA CREMOSA				
Milharina	Kg	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Colorau	Kg	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Tomate	Kg	0,020	R\$ 7,10	R\$ 0,14
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM ABOBORA				
Feijão cariquinho Tipo 1 cru	Kg	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39
Abobora cabotiá	Kg	0,030	R\$ 4,64	R\$ 0,14
Colorau	Kg	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MANJAR DE AMEIXA				
Amido de milho	Kg	0,030	R\$ 7,05	R\$ 0,21
Coco ralado	Kg	0,010	R\$ 24,85	R\$ 0,25
Leite de coco	Lt	0,020	R\$ 11,18	R\$ 0,22
Leite condensado	Lt	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Ovo de galinha	kg	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30

Ameixa em calda	Kg	0,020	R\$ 24,09	R\$ 0,48
Leite integral	Lt	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	Kg	0,150	R\$ 11,86	R\$ 1,78
Açúcar	Kg	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	Lt	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				R\$ 20,52
ALMOÇO - SERVIDORES - DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,040	R\$ 9,64	R\$ 0,39
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Brócolis	Kg	0,080	R\$ 13,25	R\$ 1,06
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ASSADO DE PANELA				
Carne bovina (Coxão duro)	Kg	0,150	R\$ 29,67	R\$ 4,45
Colorau	Kg	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
FRANGO GRELHADO				
Peito de frango	KG	0,150	R\$ 16,90	R\$ 2,54
Limão	Kg	0,025	R\$ 5,60	R\$ 0,14
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
CREME DE ABOBORA				
Abobora cabotiá	Kg	0,080	R\$ 4,64	R\$ 0,37
Leite integral	LT	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Margarina	Kg	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão carioca Tipo 1 cru	Kg	0,050	R\$ 7,75	R\$ 0,39

Quiabo	Kg	0,020	R\$ 9,98	R\$ 0,20
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GOIABADA				
Goiabada em pasta	Kg	0,060	R\$ 4,90	R\$ 0,29
Creme de leite	Kg	0,020	R\$ 3,75	R\$ 0,08
SUCO DE UVA				
Polpa de uva	KG	0,150	R\$ 13,50	R\$ 2,03
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				R\$ 19,87
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇO SERVIDORES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 19,91	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 22,72	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 22,01	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 25,74	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 20,95	
Média Per Capta Sábado			R\$ 20,52	
Média Per Capta Domingo			R\$ 19,87	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 20,95	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura do RT	

LANCHE - SERVIDORES				
LANCHE - SERVIDORES - SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	KG	0,150	R\$ 11,83	R\$ 1,77
Açúcar cristal	KG	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água Mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
BOLO FORMIGUEIRO				
Farinha de trigo	Kg	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Chocolate granulado	Kg	0,020	R\$ 14,87	R\$ 0,30
Coco ralado	Kg	0,010	R\$ 24,85	R\$ 0,25
Açúcar cristal	Kg	0,020	R\$ 7,14	R\$ 0,14
Leite integral	Lt	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Ovo de galinha	Kg	0,020	R\$ 19,90	R\$ 0,40
Margarina	Kg	0,015	R\$ 11,54	R\$ 0,17
Fermento em pó químico	Kg	0,010	R\$ 8,59	R\$ 0,09

Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - SERVIDORES				R\$ 6,38
LANCHE - SERVIDORES - TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA DE FRUTAS				
Mamão papaya	kg	0,070	R\$ 7,16	R\$ 0,50
Laranja	kg	0,070	R\$ 5,63	R\$ 0,39
Banana prata	kg	0,070	R\$ 6,35	R\$ 0,44
Uva	Kg	0,050	R\$ 12,30	R\$ 0,62
Maça nacional	Kg	0,070	R\$ 8,90	R\$ 0,62
Leite Condensado	Kg	0,040	R\$ 7,20	R\$ 0,29
Creme de Leite	Kg	0,040	R\$ 3,75	R\$ 0,15
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,040	R\$ 10,96	R\$ 0,44
Requeijão	Kg	0,030	R\$ 23,95	R\$ 0,72
TOTAL DO ITEM LANCHE - SERVIDORES				R\$ 4,17
ALMOÇO - SERVIDORES - QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	Kg	0,150	R\$ 12,48	R\$ 1,87
Açúcar cristal	Kg	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água Mineral	Lt	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TORTA DE FRANGO				
Peito de frango	Kg	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Farinha de Trigo	Kg	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Leite integral	Lt	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Ovo de galinha	Kg	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Queijo ralado	Kg	0,015	R\$ 12,98	R\$ 0,19
Fermento em pó químico	Kg	0,010	R\$ 8,59	R\$ 0,09
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Tomate	Kg	0,020	R\$ 7,10	R\$ 0,14
Óleo Vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - SERVIDORES				R\$ 7,51
LANCHE - SERVIDORES - QUINTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	Kg	0,150	R\$ 19,50	R\$ 2,93
Açúcar cristal	Kg	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água Mineral	Lt	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
MIXTO QUENTE				
Pão de forma	Kg	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
Queijo Mussarela fatiada	Kg	0,020	R\$ 35,80	R\$ 0,72

Presunto fatiado	Kg	0,020	R\$ 29,50	R\$ 0,59
Margarina	Kg	0,010	R\$ 11,54	R\$ 0,12
TOTAL DO ITEM LANCHE - SERVIDORES				R\$ 8,47
ALMOÇO - SERVIDORES - SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE GRAVIOLA				
Polpa de graviola	Kg	0,150	R\$ 14,70	R\$ 2,21
Açúcar cristal	Kg	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água Mineral	Lt	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
CACHORRO QUENTE				
Pão massa fina	Kg	0,050	R\$ 26,18	R\$ 1,31
Salsicha	Kg	0,040	R\$ 7,80	R\$ 0,31
Batata palha	Kg	0,010	R\$ 12,32	R\$ 0,12
Extrato de tomate	Kg	0,020	R\$ 7,78	R\$ 0,16
Milho verde	Kg	0,010	R\$ 7,79	R\$ 0,08
Cebola	Kg	0,010	R\$ 4,03	R\$ 0,04
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo Vegetal	Lt	0,005	R\$ 7,78	R\$ 0,04
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - SERVIDORES				R\$ 7,24
LANCHE - SERVIDORES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	Kg	0,150	R\$ 11,86	R\$ 1,78
Açúcar cristal	Kg	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água Mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
PÃO DE QUEIJO				
Queijo minas meia cura	Kg	0,080	R\$ 23,50	R\$ 1,88
Polvilho doce	Kg	0,100	R\$ 6,42	R\$ 0,64
Leite integral	Kg	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Óleo vegetal	Kg	0,030	R\$ 7,78	R\$ 0,23
Ovo de galinha	Kg	0,025	R\$ 19,90	R\$ 0,50
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - SERVIDORES				R\$ 8,16
LANCHE - SERVIDORES - DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	Kg	0,150	R\$ 12,49	R\$ 1,87
Açúcar cristal	Kg	0,030	R\$ 7,14	R\$ 0,21
Água Mineral	Lt	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TAPIOCA COM QUEIJO				
Goma de tapioca	Kg	0,100	R\$ 8,27	R\$ 0,83
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Queijo Mussarela fatiada	Kg	0,015	R\$ 35,80	R\$ 0,54
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
TOTAL DO ITEM LANCHE - SERVIDORES				R\$ 6,29

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE SERVIDORES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 6,38	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 4,17	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 7,51	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 8,47	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 7,24	
Média Per Capta Sábado			R\$ 8,16	
Média Per Capta Domingo			R\$ 6,29	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 7,24	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura do RT	
JANTAR – SERVIDORES				
JANTAR – SERVIDORES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ISCA DE CARNE ACEBOLADA				
Carne Bovina (Paleta)	Kg	0,150	R\$ 26,95	R\$ 4,04
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO GRELHADO				
Peito de frango	Kg	0,150	R\$ 16,90	R\$ 2,54
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão verde	Kg	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,010	R\$ 4,03	R\$ 0,04
Cheiro verde	Kg	0,020	R\$ 12,43	R\$ 0,25
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
PURÊ ROSE				
Abobora cabotiá	KG	0,040	R\$ 4,64	R\$ 0,19
Batata inglesa	KG	0,040	R\$ 6,77	R\$ 0,27
Leite integral	Lt	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Margarina	KG	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23

Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE FRANGO COM LEGUMES				
Peito de frango	Kg	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Macarrão parafuso	Kg	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	Kg	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GOIABADA				
Goiabada em pasta	KG	0,060	R\$ 4,90	R\$ 0,29
Creme de leite	KG	0,020	R\$ 3,75	R\$ 0,08
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de Abacaxi	KG	0,150	R\$ 12,49	R\$ 1,87
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR - SERVIDORES				R\$ 19,92
JANTAR - SERVIDORES - TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO ASSADO				
Frango coxa e sobrecoxa	Kg	0,200	R\$ 9,26	R\$ 1,85
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Limão	Kg	0,020	R\$ 5,60	R\$ 0,11
Orégano	Kg	0,002	R\$ 14,50	R\$ 0,03
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ESTROGONOFE DE CARNE				
Carne bovina (Coxão mole)	Kg	0,100	R\$ 36,90	R\$ 3,69
Creme de leite	Kg	0,020	R\$ 3,75	R\$ 0,08

Extrato de tomate	Kg	0,020	R\$ 7,78	R\$ 0,16
ketchup	Kg	0,010	R\$ 6,08	R\$ 0,06
Mostarda	Kg	0,010	R\$ 6,15	R\$ 0,06
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
BATATA DOURADA				
Batata inglesa	Kg	0,100	R\$ 6,77	R\$ 0,68
Margarina	Kg	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Orégano	Kg	0,010	R\$ 14,50	R\$ 0,15
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	Kg	0,060	R\$ 36,25	R\$ 2,18
Macarrão parafuso	Kg	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	Kg	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MANJAR DE AMEIXA				
Amido de milho	Kg	0,030	R\$ 7,05	R\$ 0,21
Coco ralado	Kg	0,010	R\$ 24,85	R\$ 0,25
Leite de coco	Lt	0,020	R\$ 11,18	R\$ 0,22
Leite condensado	Lt	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Ovo de galinha	kg	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Ameixa em calda	Kg	0,020	R\$ 24,09	R\$ 0,48
Leite integral	Lt	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
SUCO DE MANGA				
Polpa de Manga	KG	0,150	R\$ 12,07	R\$ 1,81
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR - SERVIDORES				R\$ 21,13
JANTAR - SERVIDORES - QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	Kg	0,030	R\$ 4,96	R\$ 0,15

Rúcula	Kg	0,030	R\$ 11,78	R\$ 0,35
Tomate	Kg	0,060	R\$ 7,10	R\$ 0,43
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
BIFE GRELHADO				
Carne bovina (Contra filé)	Kg	0,150	R\$ 36,89	R\$ 5,53
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
PEIXE ESCABECHE				
Filé de peixe	Kg	0,150	R\$ 32,00	R\$ 4,80
Farinha de trigo	Kg	0,020	R\$ 4,42	R\$ 0,09
Farinha de rosca	Kg	0,020	R\$ 11,68	R\$ 0,23
Limão	Kg	0,020	R\$ 5,60	R\$ 0,11
Extrato de tomate	Kg	0,030	R\$ 7,78	R\$ 0,23
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
CREME DE ABOBORA				
Abobora cabotiá	Kg	0,080	R\$ 4,64	R\$ 0,37
Leite integral	LT	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Margarina	Kg	0,030	R\$ 11,54	R\$ 0,35
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CANJA				
Peito de frango	Kg	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Arroz polido	Kg	0,030	R\$ 14,74	R\$ 0,44
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12

Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
GELATINA				
Gelatina com sabores variados	KG	0,030	R\$ 1,91	R\$ 0,06
Água mineral	LT	0,100	R\$ 13,00	R\$ 1,30
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150	R\$ 12,48	R\$ 1,87
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR - SERVIDORES				R\$ 24,90
JANTAR - SERVIDORES - QUINTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO AO MOLHO				
Frango coxa e sobrecoxa	Kg	0,180	R\$ 9,26	R\$ 1,67
Extrato de tomate	Kg	0,020	R\$ 7,78	R\$ 0,16
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
ASSADO DE PANELA				
Carne bovina (Coxão duro)	Kg	0,150	R\$ 29,67	R\$ 4,45
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
Óleo vegetal	LT	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
POLENTA CREMOSA				
Milharina	Kg	0,040	R\$ 4,42	R\$ 0,18
Colorau	Kg	0,005	R\$ 8,26	R\$ 0,04
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Tomate	Kg	0,020	R\$ 7,10	R\$ 0,14
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08

Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	Kg	0,060	R\$ 36,25	R\$ 2,18
Macarrão parafuso	Kg	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	Kg	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	Lt	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Ovo de galinha	Kg	0,015	R\$ 19,90	R\$ 0,30
Leite integral	Lt	0,060	R\$ 5,17	R\$ 0,31
Açúcar	Kg	0,020	R\$ 4,09	R\$ 0,08
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150	R\$ 19,50	R\$ 2,93
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR - SERVIDORES				R\$ 21,21
JANTAR - SERVIDORES - SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
FRANGO GRELHADO				
Peito de frango	Kg	0,150	R\$ 16,90	R\$ 2,54
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão verde	Kg	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
BIFE A PARMEGIANA				
Carne bovina (Contra filé)	Kg	0,100	R\$ 36,89	R\$ 3,69
Ovo de galinha	Kg	0,025	R\$ 19,90	R\$ 0,50
Farinha de rosca	Kg	0,015	R\$ 11,68	R\$ 0,18
Farinha de trigo	Kg	0,015	R\$ 4,42	R\$ 0,07
Extrato de tomate	Kg	0,030	R\$ 7,78	R\$ 0,23

Queijo Mussarela	Kg	0,015	R\$ 29,45	R\$ 0,44
Presunto	Kg	0,015	R\$ 29,50	R\$ 0,44
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
FAROFA COM BANANA				
Farinha de mandioca	Kg	0,040	R\$ 6,86	R\$ 0,27
Banana da terra	Kg	0,030	R\$ 8,51	R\$ 0,26
Margarina	LT	0,015	R\$ 11,54	R\$ 0,17
Alho	Kg	0,030	R\$ 22,63	R\$ 0,68
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,015	R\$ 7,78	R\$ 0,12
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CALDO DE PINTO				
Peito de frango	Kg	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Macaxeira	Kg	0,040	R\$ 5,37	R\$ 0,21
Ovo de galinha	Kg	0,050	R\$ 19,90	R\$ 1,00
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MOUSSE DE MARACUJÁ				
Leite condensado	Kg	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Creme de Leite	Kg	0,050	R\$ 3,75	R\$ 0,19
Polpa de Maracujá	Kg	0,060	R\$ 19,50	R\$ 1,17
SUCO DE GOIABA				
Polpa de Goiaba	KG	0,150	R\$ 11,83	R\$ 1,77
Açúcar	KG	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR - SERVIDORES				R\$ 23,20
JANTAR - SERVIDORES - SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	Kg	0,030	R\$ 4,96	R\$ 0,15
Rúcula	Kg	0,030	R\$ 11,78	R\$ 0,35
Tomate	Kg	0,060	R\$ 7,10	R\$ 0,43
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36

Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
CARNE MOÍDA COM LEGUMES				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,100	R\$ 36,25	R\$ 3,63
Cenoura	KG	0,040	R\$ 4,65	R\$ 0,19
Chuchu	KG	0,040	R\$ 5,89	R\$ 0,24
Batata Inglesa	KG	0,040	R\$ 6,77	R\$ 0,27
Colorau	KG	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	KG	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	KG	0,040	R\$ 4,03	R\$ 0,16
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
LASANHA DE FRANGO				
Peito de frango	Kg	0,140	R\$ 16,90	R\$ 2,37
Massa para lasanha	Kg	0,040	R\$ 13,93	R\$ 0,56
Seleta de legumes	Kg	0,020	R\$ 14,78	R\$ 0,30
Presunto	Kg	0,020	R\$ 29,50	R\$ 0,59
Queijo Mussarela	Kg	0,020	R\$ 29,45	R\$ 0,59
Extrato de tomate	Kg	0,040	R\$ 7,78	R\$ 0,31
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	Kg	0,060	R\$ 5,83	R\$ 0,35
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,020	R\$ 22,63	R\$ 0,45
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,015	R\$ 7,78	R\$ 0,12
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	Kg	0,060	R\$ 36,25	R\$ 2,18
Macarrão parafuso	Kg	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	Kg	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12

Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
PAVÊ DE CHOCOLATE				
Bolacha de maisena	Kg	0,075	R\$ 13,09	R\$ 0,98
Leite integral	Lt	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Achocolatado em pó	Kg	0,030	R\$ 12,00	R\$ 0,36
Ovo de galinha	Kg	0,050	R\$ 19,90	R\$ 1,00
Leite condensado	Kg	0,050	R\$ 7,20	R\$ 0,36
Amido de milho	Kg	0,020	R\$ 7,05	R\$ 0,14
Açúcar	Kg	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Creme de leite	Kg	0,050	R\$ 3,75	R\$ 0,19
SUCO DE CAJU				
Polpa de Caju	Kg	0,150	R\$ 11,86	R\$ 1,78
Açúcar	Kg	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	LT	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR - SERVIDORES				R\$ 25,38
JANTAR - SERVIDORES - DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	Kg	0,050	R\$ 9,64	R\$ 0,48
Tomate	Kg	0,080	R\$ 7,10	R\$ 0,57
Azeite de oliva	Lt	0,010	R\$ 36,15	R\$ 0,36
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ISCA DE FRANGO ACEBOLADO				
Peito de frango	Kg	0,120	R\$ 16,90	R\$ 2,03
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão amarelo	Kg	0,010	R\$ 15,65	R\$ 0,16
Pimentão vermelho	Kg	0,010	R\$ 14,93	R\$ 0,15
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
BIFE A ROLÊ				
Carne bovina (Coxão mole)	KG	0,160	R\$ 36,90	R\$ 5,90
Bacon	KG	0,010	R\$ 24,97	R\$ 0,25
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Pimentão verde	Kg	0,010	R\$ 7,99	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,010	R\$ 1,50	R\$ 0,02
PURÊ DE BATATA				
Batata inglesa	Kg	0,100	R\$ 6,77	R\$ 0,68
Leite integral	LT	0,050	R\$ 5,17	R\$ 0,26
Margarina	Kg	0,020	R\$ 11,54	R\$ 0,23
Cebola	kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08

Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	Kg	0,060	R\$ 17,34	R\$ 1,04
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
SOPA DE FRANGO COM LEGUMES				
Peito de frango	Kg	0,060	R\$ 16,90	R\$ 1,01
Macarrão parafuso	Kg	0,030	R\$ 5,10	R\$ 0,15
Cenoura	Kg	0,020	R\$ 4,65	R\$ 0,09
Chuchu	Kg	0,020	R\$ 5,89	R\$ 0,12
Batata Inglesa	Kg	0,020	R\$ 6,77	R\$ 0,14
Macaxeira	Kg	0,020	R\$ 5,37	R\$ 0,11
Colorau	Kg	0,010	R\$ 8,26	R\$ 0,08
Alho	Kg	0,010	R\$ 22,63	R\$ 0,23
Cebola	Kg	0,020	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Cheiro verde	Kg	0,010	R\$ 12,43	R\$ 0,12
Óleo vegetal	Lt	0,010	R\$ 7,78	R\$ 0,08
Sal	Kg	0,005	R\$ 1,50	R\$ 0,01
MARROM GLACE				
Marrom glace industrializado	Kg	0,060	R\$ 14,13	R\$ 0,85
SUÇO DE UVA				
Polpa de Uva	Kg	0,150	R\$ 13,50	R\$ 2,03
Açúcar	Kg	0,030	R\$ 4,09	R\$ 0,12
Água mineral	Lt	0,200	R\$ 13,00	R\$ 2,60
TOTAL DO ITEM JANTAR - SERVIDORES				R\$ 21,69
RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR SERVIDORES				
Média Per Capta segunda-feira			R\$ 19,92	
Média Per Capta Terça-feira			R\$ 21,13	
Média Per Capta Quarta-feira			R\$ 24,90	
Média Per Capta Quinta-feira			R\$ 21,21	
Média Per Capta Sexta-feira			R\$ 23,20	
Média Per Capta Sábado			R\$ 25,38	
Média Per Capta Domingo			R\$ 21,69	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS			R\$ 21,69	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura do RT	

Anexo II. D - Planilhas de detalhamento/composição de custos com mão de obras

--	--

	TIPO DE SERVIÇO: Nutricionista		
	Processo nº 005.004874/2025-52		
Dados da mão de obra para composição dos custos			
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 90 dias	
2	Unidade de Medida	Posto/mês	
3	Quantidade da unidade de medida	1	
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	1	
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	R\$ 4.634,51	
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	CBO 2237-10	
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	-	
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	-	
10	Data base da categoria	-	
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	R\$ 4.634,51
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	-
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	-
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			R\$ 4.634,51
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		-
Total da remuneração			R\$ 4.634,51
MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	R\$ 386,21
B	Adicional de Férias	2,78%	R\$ 514,89
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	R\$ 901,10
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 1.107,12
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 83,03
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 55,36

D	INCRA	0,20%	R\$ 11,07
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 138,39
F	FGTS	8,00%	R\$ 442,85
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	R\$ 166,07
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 33,21
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	R\$ 2.037,11
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)	Valor (R\$)	
A	Vale-transporte		-
B	Auxílio-alimentação		-
Total de benefícios mensais e diários			-
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		R\$ 901,10
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		R\$ 2.037,11
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		-
Total dos Encargos e Benefícios			R\$ 2.938,21
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 21,32
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 1,85
C	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 89,91
D	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	R\$ 33,09
E	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado E Aviso Prévio Indenizado	0,062%	R\$ 185,38
Total da provisão para rescisão		6,67%	R\$ 331,55
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	R\$ 73,49
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	R\$ 110,34
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	R\$ 10,32
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	R\$ 1,59
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	R\$ 22,23
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 2,38
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	-
	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre		

I	custo de reposição (exceto licença maternidade)	1,95%	-
<i>Subtotal antes de incidência do Submódulo 2.2</i>		<i>12,10%</i>	-
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	-
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	R\$ 220,34
MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS			
5	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
a	Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)		R\$ 33,71
b	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)		R\$ 52,57
c	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)		-
d	Locação e limpeza com materiais		R\$ 9,28
Total Insumos Diversos			R\$ 95,55
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	R\$ 411,01
B	Lucro	10,00%	R\$ 863,12
C	Tributos	14,25%	-
C.1	Tributos Federais	9,25%	-
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	R\$ 182,69
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	-
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	R\$ 841,48
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	R\$ 553,60
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	R\$ 1.577,77
QUADRO-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS			
Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)			Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração		R\$ 4.634,51
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios		R\$ 2.938,21
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 331,55
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 220,34
5	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 95,55
Subtotal (A+B+C+D)			R\$ 8.220,17
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 2.851,89
Valor mensal por profissional			R\$ 11.072,06
Valor do posto com duração de um mês			R\$

		11.072,06
Valor total estimado da quantidade total		R\$ 11.072,06
Informo que os dados utilizados para o cálculo da estimativa do "Salário Normativo da Categoria Profissional" foram extraídos do Processo nº 0036.017893/2025-81, em especial do Relatório de Pesquisa de Preços (0059739187) e do Anexo – Levantamento de Mercado Parte I (0059796590). A utilização dessas fontes se fez necessária, uma vez que a categoria profissional em questão não possui convenção coletiva vigente.		

	TIPO DE SERVIÇO: Técnico Nutrição		
	Processo nº 005.004874/2025-52		
	Dados da mão de obra para composição dos custos		
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 90 dias	
2	Unidade de Medida	Posto/mês	
3	Quantidade da unidade de medida	1	
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	3	
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	R\$ 2.329,66	
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	CBO 325210	
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	-	
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	-	
10	Data base da categoria	-	
	Composição de custos		
	MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	R\$ 2.329,66
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	-
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	-
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			-
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		-
Total da remuneração			R\$ 2.329,66
	MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		
	Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias		
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)

A	13º Salário	8,33%	R\$ 194,14
B	Adicional de Férias	2,78%	R\$ 258,83
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	R\$ 452,96
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 556,52
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 41,74
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 27,83
D	INCRA	0,20%	R\$ 5,57
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 69,57
F	FGTS	8,00%	R\$ 222,61
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	R\$ 83,48
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 16,70
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	R\$ 1.024,01
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		-
B	Auxílio-alimentação		-
Total de benefícios mensais e diários			-
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		R\$ 452,96
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		R\$ 1.024,01
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		-
Total dos Encargos e Benefícios			R\$ 1.476,97
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 10,72
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,93
	Aviso Prévio Trabalhado		R\$

D		1,94%	45,20
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	R\$ 16,63
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado	0,062%	R\$ 93,19
Total da provisão para rescisão		6,67%	R\$ 166,66
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	R\$ 37,10
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	R\$ 55,70
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	R\$ 5,21
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	R\$ 0,80
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	R\$ 11,22
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 1,20
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	<i>-</i>
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto licença maternidade)	1,95%	-
<i>Subtotal antes da incidência do Submódulo 2.2</i>		<i>12,10%</i>	<i>-</i>
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	-
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	R\$ 111,23
MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS			
5	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
B	Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)		R\$ 33,71
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)		R\$ 52,57
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)		
E	Locação e limpeza com materiais		R\$ 9,28
Total Insumos Diversos			R\$ 95,55
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	R\$ 209,00
B	Lucro	10,00%	R\$

			438,91
C	Tributos	14,25%	R\$ 802,32
C.1	Tributos Federais	9,25%	-
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	-
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	R\$ 92,90
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	R\$ 427,90
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	-
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	R\$ 281,52
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	R\$ 1.450,23
QUADRO-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS			
Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)			Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração		R\$ 2.329,66
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios		R\$ 1.476,97
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 166,66
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 111,23
5	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 95,55
Subtotal (A+B+C+D)			R\$ 4.180,07
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 1.450,23
Valor mensal por profissional			R\$ 5.630,30
Valor do posto com duração de um mês			R\$ 5.630,30
Valor total estimado da quantidade total			R\$ 5.630,30
Informo que os dados utilizados para o cálculo da estimativa do "Salário Normativo da Categoria Profissional" foram extraídos do Processo nº 0036.017893/2025-81, em especial do Relatório de Pesquisa de Preços (0059739187) e do Anexo – Levantamento de Mercado Parte I (0059796590). A utilização dessas fontes se fez necessária, uma vez que a categoria profissional em questão não possui convenção coletiva vigente.			

	TIPO DE SERVIÇO: Copeiro Diurno	
	Processo nº 005.004874/2025-52	
	Dados da mão de obra para composição dos custos	
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 90 dias
2	Unidade de Medida	Posto/mês
3	Quantidade da unidade de medida	2
4	Quantidade de empregados por unidade de	4

	medida		
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	R\$ 1.836,77	
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	CBO 5134-05	
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	MR001645/2025 - SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO, CONSERVACAO, LIMPEZA PUBLICA E LOCACAO DE MAODE-OBRA DO ESTADO DE RONDONIA	
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	RO000003/2025	
10	Data base da categoria	1-jun	
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	R\$ 1.836,77
B	Adicional Insalubridade - (10%, 20% ou 40% do salário mínimo) Nota: Com base na NR 15 – Anexo 14, atividades realizadas em ambientes hospitalares com risco biológico, como o fornecimento e distribuição de alimentação a pacientes internados, são consideradas insalubres em grau médio (20%)	20%	R\$ 303,60
C	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	-
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	.*
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			R\$ 2.140,37
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		-
Total da remuneração			R\$ 2.140,37
MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	R\$ 178,36
B	Adicional de Férias	2,78%	R\$ 59,45
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	R\$ 237,81
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 428,07
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 32,10
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 21,40
D	INCRA	0,20%	R\$ 4,28

E	Salário Educação	2,50%	R\$ 53,50
F	FGTS	8,00%	R\$ 171,22
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	R\$ 64,21
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 12,84
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	R\$ 787,62
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		R\$ 64,92
B	Auxílio-alimentação		R\$ 620,73
Total de benefícios mensais e diários			R\$ 685,65
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		R\$ 325,32
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		R\$ 787,62
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		R\$ 698,15
Total dos Encargos e Benefícios			R\$ 1.811,09
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 9,84
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,78
C	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	3,44%	R\$ 73,62
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 41,52
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	R\$ 15,28
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,062%	R\$ 1,32
Total da provisão para rescisão		6,67%	R\$ 142,36
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	R\$ 178,29
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	R\$ 11,98
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	R\$ 1,07
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	R\$ 1,28
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	R\$ 17,76
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 14,34
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	<i>224,72</i>
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto licença maternidade)	1,95%	R\$ 43,49
<i>Subtotal antes de incidência do Submódulo 2.2</i>		<i>12,10%</i>	<i>268,21</i>
	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de		

J	reposição	4,82%	R\$ 107,16
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	R\$ 375,37
MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS			
5	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Uniformes (conforme memória de cálculo)		R\$ 32,83
B	Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)		R\$ 7,50
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)		R\$ 19,31
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)		R\$ 60,08
E	Locação e limpeza com materiais		R\$ 55,00
Total Insumos Diversos			R\$ 174,73
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	R\$ 46,43
B	Lucro	10,00%	R\$ 93,80
C	Tributos	14,25%	R\$ 795,01
C.1	Tributos Federais	9,25%	278,95
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	-
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	-
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	-
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	-
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	-
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	R\$ 935,24
QUADRO-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS			
Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)			Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração		2.140,37
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios		1.811,09
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		142,36
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		375,37
5	Módulo 5 - Insumos Diversos		174,73
Subtotal (A+B+C+D)			4.643,92
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro		935,24
Valor mensal por profissional			5.579,16
Valor do posto com duração de um mês			5.579,16
Valor total estimado da quantidade total			11.158,32

	TIPO DE SERVIÇO: Copeiro Noturno
--	---

	Processo nº 005.004874/2025-52		
Dados da mão de obra para composição dos custos			
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 90 dias	
2	Unidade de Medida	Posto/mês	
3	Quantidade da unidade de medida	2	
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	4	
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	R\$ 1.836,77	
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	CBO 5134-05	
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	MR001645/2025 - SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO, CONSERVACAO, LIMPEZA PUBLICA E LOCACAO DE MAODE-OBRA DO ESTADO DE RONDONIA	
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	RO000003/2025	
10	Data base da categoria	01-jun	
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	R\$ 1.836,77
	Adicional Insalubridade - (10%, 20% ou 40% do salário mínimo) Nota: Com base na NR 15 – Anexo 14, atividades realizadas em ambientes hospitalares com risco biológico, como o fornecimento e distribuição de alimentação a pacientes internados, são consideradas insalubres em grau médio (20%)	20%	R\$ 303,60
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	-
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	R\$ 303,60
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			-
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		-
Total da remuneração			-
MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	R\$ 203,66

B	Adicional de Férias	2,78%	R\$ 67,88
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	R\$ 271,54
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 488,79
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 36,65
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 24,43
D	INCRA	0,20%	R\$ 4,88
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 61,09
F	FGTS	8,00%	R\$ 195,51
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	R\$ 73,31
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 14,66
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	R\$ 899,32
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		R\$ 64,92
B	Auxílio-alimentação		R\$ 620,73
Total de benefícios mensais e diários			R\$ 685,65
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		R\$ 371,46
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		R\$ 899,32
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		R\$ 698,15
Total dos Encargos e Benefícios			R\$ 1.968,93
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 11,24
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,89

C	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	3,44%	R\$ 84,07
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 47,41
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	R\$ 17,44
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,062%	R\$ 1,51
Total da provisão para rescisão		6,67%	R\$ 162,56
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	R\$ 203,58
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	R\$ 13,68
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	R\$ 1,22
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	R\$ 1,46
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	R\$ 20,28
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 16,37
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	<i>-</i>
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto licença maternidade)	1,95%	R\$ 49,66
<i>Subtotal antes de incidência do Submódulo 2.2</i>		<i>12,10%</i>	<i>R\$ 121,41</i>
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	-
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	R\$ 428,62
MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS			
5	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Uniformes (conforme memória de cálculo)		R\$ 32,83
B	Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)		R\$ 7,50
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)		R\$ 19,31
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)		R\$ 60,08
E	Locação e limpeza com materiais		R\$ 55,00
Total Insumos Diversos			R\$ 174,73
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
			Valor

6	Itens de Custos (Descrição)	%	(R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	R\$ 51,78
B	Lucro	10,00%	R\$ 104,61
C	Tributos	14,25%	R\$ 886,59
C.1	Tributos Federais	9,25%	575,5
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	-
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	-
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	-
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	-
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	311,09
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	R\$ 1.042,98
QUADRO-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS			
Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)			Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração		2.443,97
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios		1.968,93
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		162,56
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		428,62
5	Módulo 5 - Insumos Diversos		174,73
Subtotal (A+B+C+D)			5.178,81
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro		1.042,98
Valor mensal por profissional			6.221,79
Valor do posto com duração de um mês			12.443,58
Valor total estimado da quantidade total			12.443,58

	TIPO DE SERVIÇO: Cozinheiro	
Processo nº 005.004874/2025-52		
Dados da mão de obra para composição dos custos		
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 90 dias
2	Unidade de Medida	Posto/mês
3	Quantidade da unidade de medida	1
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	3
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	R\$ 3484,09
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	5132-05
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	MR001645/2025 - SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO, CONSERVACAO, LIMPEZA PUBLICA E LOCACAO DE MAODE-OBRA DO ESTADO

		DE RONDONIA	
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	RO0000003/2025	
10	Data base da categoria	16/01/2025	
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	R\$ 3484,09
	Adicional de Insalubridade	20%	R\$ 303,60
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	-
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	-
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			-
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		-
Total da remuneração			R\$ 3.787,69
MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	R\$ 315,64
B	Adicional de Férias	2,78%	R\$ 420,814
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	R\$ 736,45
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	904,83
B	SESI ou SESC	1,50%	67,86
C	SENAI ou SENAC	1,00%	45,24
D	INCRA	0,20%	9,05
E	Salário Educação	2,50%	113,10
F	FGTS	8,00%	361,93
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	135,72
H	SEBRAE	0,60%	27,14
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	1.664,88

Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		139,72
B	Auxílio-alimentação		620,76
Total de benefícios mensais e diários			760,48
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		R\$ 736,45
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		R\$ 1.664,88
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		R\$ 817,02
Total dos Encargos e Benefícios			R\$ 3.218,36
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 17,42
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 1,52
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 73,48
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	R\$ 27,04
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado E Aviso Prévio Indenizado	0,062%	R\$ 151,51
Total da provisão para rescisão		6,67%	R\$ 270,97
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	R\$ 67,69
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	R\$ 101,62
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	R\$ 9,50
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	R\$ 1,46
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	R\$ 20,47
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 2,19
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	-
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto licença maternidade)	1,95%	-
<i>Subtotal antes da incidência do Submódulo 2.2</i>		<i>12,10%</i>	-
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	-

Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	R\$ 202,93
MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS			
5	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Uniformes (conforme memória de cálculo)		R\$ 33,71
B	Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)		R\$ 9,28
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)		-
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)		-
E	Locação e limpeza com materiais		R\$ 52,57
Total Insumos Diversos			R\$ 95,55
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	R\$ 378,78
B	Lucro	10,00%	R\$ 795,43
C	Tributos	14,25%	-
C.1	Tributos Federais	9,25%	-
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	R\$ 168,36
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	-
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	R\$ 775,48
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	-
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	R\$ 510,19
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	R\$ 1.454,03
QUADRO-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS			
Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)			Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração		R\$ 3.787,69
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios		R\$ 3.218,36
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 270,97
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 202,93
5	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 95,55
Subtotal (A+B+C+D)			R\$ 7.575,50

6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 2.628,24
Valor mensal por profissional			R\$ 10.203,74
Valor do posto com duração de um mês			R\$ 10.203,74
Valor total estimado da quantidade total			R\$ 10.203,74

	TIPO DE SERVIÇO: Auxiliar de Cozinha		
Processo nº 005.004874/2025-52			
Dados da mão de obra para composição dos custos			
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 90 dias	
2	Unidade de Medida	Posto/mês	
3	Quantidade da unidade de medida	1	
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	3	
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	R\$ 1.836,77	
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	5135-05	
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	MR001645/2025 - SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO, CONSERVACAO, LIMPEZA PUBLICA E LOCACAO DE MAODE-OBRA DO ESTADO DE RONDONIA	
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	RO000003/2025	
10	Data base da categoria	16/01/2025	
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	1.836,77
	Adicional de Insalubridade	20%	R\$ 303,60
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	-
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	-
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			-
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		-
Total da remuneração			R\$ 2.140,37

MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	R\$ 178,36
B	Adicional de Férias	2,78%	R\$ 237,80
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	R\$ 416,16
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 511,31
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 38,35
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 25,57
D	INCRA	0,20%	R\$ 5,11
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 63,91
F	FGTS	8,00%	R\$ 204,52
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	R\$ 76,70
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 15,34
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	R\$ 940,80
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		R\$ 139,72
B	Auxílio-alimentação		R\$ 620,76
Total de benefícios mensais e diários			R\$ 760,48
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		R\$ 416,16
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		R\$ 940,80
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		R\$ 814,29
Total dos Encargos e Benefícios			R\$ 2.171,25

MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 9,85
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,86
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 41,52
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	R\$ 15,28
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado E Aviso Prévio Indenizado	0,062%	R\$ 85,61
Total da provisão para rescisão		6,67%	R\$ 153,12
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	R\$ 41,65
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	R\$ 62,53
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	R\$ 5,85
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	R\$ 0,90
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	R\$ 12,60
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 1,35
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	-
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto licença maternidade)	1,95%	-
<i>Subtotal antes de incidência do Submódulo 2.2</i>		<i>12,10%</i>	-
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	-
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	R\$ 124,87
MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS			
5	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
B	Uniformes E Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)		R\$ 33,71
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)		-
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)		R\$ 9,28
E	Locação e limpeza com materiais		R\$ 52,57
Total Insumos Diversos			R\$

			95,55
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	R\$ 234,26
B	Lucro	10,00%	R\$ 491,94
C	Tributos	14,25%	-
C.1	Tributos Federais	9,25%	-
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	-
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	R\$ 104,13
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	R\$ 479,61
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	-
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	R\$ 315,53
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	R\$ 899,26
QUADRO-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS			
Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)			Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração		R\$ 2.140,37
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios		R\$ 2.171,25
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 153,12
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 124,87
5	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 95,55
Subtotal (A+B+C+D)			R\$ 4.685,16
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 1.625,46
Valor mensal por profissional			R\$ 6.310,63
Valor do posto com duração de um mês			R\$ 6.310,63
Valor total estimado da quantidade total			R\$ 6.310,63

Anexo II. E - Memória de Cálculo dos itens de custo (Módulo 5 das Planilhas de Mão de Obra)

UNIFORMES E EPI								
Orden	Item	Tipo	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Observações	Valor Unitário	Valor Total Anual	Valor Total Mensal

1	Uniforme (calça e camisa)	2	24	Cor Branca	R\$ 58,65	R\$ 1.407,60	R\$ 117,30
2	Touca Descartável	180	2160	-	R\$ 0,08	R\$ 168,26	R\$ 14,02
3	Máscara Descartável	360	4320	-	R\$ 0,06	R\$ 250,56	R\$ 20,88
4	Avental Impermeável	10	120	-	R\$ 8,52	R\$ 1.022,40	R\$ 85,20
5	Avental Térmico	0,83	10	-	R\$ 74,99	R\$ 749,90	R\$ 62,49
6	Calçado Antiderrapante	2	24	-	R\$ 86,00	R\$ 2.064,00	R\$ 172,00
TOTAL MENSAL POR FUNCIONÁRIO							R\$ 33,71

MATERIAL							
Produtos de Limpeza da Cozinha							
Item	Produto	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total Anual	Valor Total Mensal
1	Detergente neutro	Litros	20	240	R\$ 12,20	R\$ 2.928,00	R\$ 244,00
2	Água sanitária	Litros	12	144	R\$ 2,20	R\$ 316,80	R\$ 26,40
3	Desinfetante	Litros	5	60	R\$ 5,64	R\$ 338,40	R\$ 28,20
4	Desengordurante	Litros	3	36	R\$ 17,27	R\$ 621,72	R\$ 51,81
5	Luvras descartáveis	Caixa com 100 unidades	10	120	R\$ 21,15	R\$ 2.538,00	R\$ 211,50
6	Panos descartáveis	Unidades	500	6000	R\$ 0,35	R\$ 2.088,00	R\$ 174,00
						R\$ 8.830,92	R\$ 735,91
TOTAL MENSAL							R\$ 52,57

EQUIPAMENTOS								
Item	Equipamento	Unidade	Quantidade	JUSTIFICATIVA	Vida Útil (Meses)	Valor Unitário	Valor Total	Valor Total Mensal
1	CAFETEIRA INDUSTRIAL	Unid.	1	Inexistente na unidade; necessário para preparo de café.	60	R\$ 1.050,00	R\$ 1.050,00	R\$ 17,50
2	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	Unid.	1	Inexistente na unidade; necessário para preparo de dietas especiais	60	R\$ 2.179,90	R\$ 2.179,90	R\$ 36,33

3	SANDUICHEIRA GRANDE	Unid.	1	Inexistente na unidade; necessário para preparo de dietas especiais	60	R\$ 142,75	R\$ 142,75	R\$ 2,38
4	FRIGIDEIRA GRANDE	Unid.	1	Inexistente na unidade; necessário para preparo de dietas especiais	60	R\$ 89,15	R\$ 89,15	R\$ 1,49
5	FACA DE INOX COM CORTE PARA CARNE	Unid.	30	Substituição do existente com defeito	60	R\$ 9,13	R\$ 273,90	R\$ 4,57
6	PRATELEIRA ORGANIZADORA DE DISPENSA	Unid.	3	Inexistente na unidade	60	R\$ 665,00	R\$ 1.995,00	R\$ 33,25
7	TÁBUA DE CARNE	Unid.	3	Substituição do existente com defeito	60	R\$ 16,98	R\$ 50,94	R\$ 0,85
8	CONCHA PARA FEIJÃO MÉDIA	Unid.	2	Complemento aos utensílios existentes	60	R\$ 17,85	R\$ 35,70	R\$ 0,60
9	COLHER PARA ARROZ MÉDIA	Unid.	3	Complemento aos utensílios existentes	60	R\$ 5,74	R\$ 17,22	R\$ 0,29
10	JOGO DE MESA BRANCA PLÁSTICO	Unid.	3	Complemento ao equipamento existente	60	R\$ 302,59	R\$ 907,77	R\$ 15,13
11	CARRINHOS TÉRMICOS	Unid.	1	Inexistente na unidade; necessário para distribuição das refeições na temperatura adequada	60	R\$ 1.053,95	R\$ 1.053,95	R\$ 17,57
							R\$ 7.796,28	R\$ 129,94
TOTAL MENSAL								R\$ 9,28

Anexo III - Sugestão de cardápio

CARDÁPIO DESJEJUM							
PACIENTES E ACOMPANHANTES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
	Pão massa fina margarina	Pão massa fina margarina	Pão massa fina margarina	Pão massa fina margarina	Pão massa fina margarina	Pão massa fina margarina	Pão massa fina margarina
	Melancia	Melão	Maça	Laranja	Banana	Mamão	Maça

CARDÁPIO COLAÇÃO							
PACIENTES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Suco de abacaxi	Suco de Manga	Vitamina de frutas	Achocolatado	Suco de goiaba	Suco de Caju	Achocolatado
	Biscoito com requeijão	Biscoito com margarina		Biscoito com requeijão	Biscoito com margarina	Biscoito com requeijão	Biscoito com margarina

CARDÁPIO ALMOÇO							
PACIENTES e ACOMPANHANTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
SALADA COZIDA	Beterraba	Cenoura	Chuchu	Batata doce	Abobrinha verde	Berinjela	Brócolis
PRATO PROTEICO	Frango Assado	Carne Moída com legumes	Isca de frango acebolado	Cubos de carne acebolado	Bife Grelhado	Galinha picante	Assado de panela
GUARNIÇÃO	Creme de Milho	Macarrão alho e óleo	Purê de batata	Farofa	Macarrão ao sugo	Polenta Cremosa	Creme de abóbora
PRATO BASE	Arroz Polido Feijão com quiabo	Arroz Polido feijão com maxixe	Arroz Polido feijão com abóbora	Arroz Polido feijão com quiabo	Arroz Polido feijão com maxixe	Arroz Polido feijão com abóbora	Arroz Polido Feijão com quiabo
SOBREMESA	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Doce de Leite	Gelatina Colorida	Manjar de ameixa	Goiabada com creme de leite
SUCO NATURAL	Manga	Graviola	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO LANCHE							
PACIENTES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Suco de Maracujá	Salada de fruta	Suco de Acerola	Suco de Maracujá	Canjica	Suco de Caju	Suco de abacaxi
	Bolo formigueiro	Biscoito com requeijão	Torta de frango	Pão com queijo	Biscoito com requeijão	Pão de queijo	Tapioca com queijo

CARDÁPIO JANTAR							
PACIENTES e ACOMPANHANTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
PRATO PROTEICO	Isca de carne acebolada	Frango assado	Bife grelhado	Frango ao molho	Frango grelhado	Carne moída com legumes	Isca de frango acebolado
GUARNIÇÃO	Purê de rose	Batata dourada	Creme de Abobora	Polenta cremosa	Farofa de banana	Macarrão alho e óleo	Purê de batata
PRATO BASE	Arroz polido sopa de frango com legumes	Arroz polido sopa de carne com legumes	Arroz polido Canja	Arroz polido sopa de carne com legumes	Arroz polido Caldo de pinto	Arroz polido sopa de carne com legumes	Arroz polido sopa de frango com legumes
SOBREMESA	Soiabada	Manjar de ameixa	Gelatina	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Marrom glacê
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO CEIA							
PACIENTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	Mingau de arroz	Mingau de multicereais	Mingau de aveia	Vitamina de abacate	Mingau de maisena	Mingau de milho	Mingau de aveia
	Mamão	Ameixa vermelha	Banana prata	Biscoito	Banana prata	Maça	Banana prata

CARDÁPIO DESJEJUM							
SERVIDORES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó
	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês
	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
	Ovos mexidos	Molho de salsicha	Presunto e queijo	Cuscuz com queijo	Bolo	Mingau de aveia	Patê de frango
	Melancia	Melão	Maça	Laranja	Banana	Mamão	Maça

CARDÁPIO ALMOÇO							
SERVIDORES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
SALADA COZIDA	Beterraba	Cenoura	Chuchu	Batata doce	Abobrinha verde	Berinjela	Brócolos

PRATO PROTEICO 1	Frango Assado	Carne Moída com legumes	Isca de frango acebolado	Cubos de carne acebolado	Bife Grelhado	Galinha picante	Assado de panela
PRATO PROTEICO 2	Bife ao molho	Frango à parmegiana	Almondegão	Peixe Cozido	Feijoada	Panqueca de Carne ao molho branco	Frango grelhado
GUARNIÇÃO	Creme de Milho	Macarrão alho e óleo	Purê de batata	Farofa	Macarrão ao sugo	Polenta Cremosa	Creme de abóbora
PRATO BASE 1	Arroz Polido Feijão com quiabo	Arroz Polido feijão com maxixe	Arroz Polido feijão com abóbora	Arroz Polido feijão com quiabo	Arroz Polido feijão com maxixe	Arroz Polido feijão com abóbora	Arroz Polido Feijão com quiabo
SOBREMESA	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Doce de Leite	Gelatina Colorida	Manjar de ameixa	Goiabada com creme de leite
SUCO NATURAL	Manga	Graviola	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO LANCHE							
SERVIDORES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	Suco de goiaba	Salada de fruta	Suco de Acerola	Suco de Maracujá	Suco de Graviola	Suco de Caju	Suco de abacaxi
	Bolo formigueiro	Biscoito com requeijão	Torta de Frango	Mixto quente	Cachorro quente	Pão de queijo	Tapioca com queijo

CARDÁPIO JANTAR							
SERVIDORES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
PRATO PROTEICO 1	Isca de carne acebolada	Frango assado	Bife grelhado	Frango ao molho	Frango grelhado	Carne moída com legumes	Isca de frango acebolado
PRATO PROTEICO 2	Frango grelhado	Estrogonofe de carne	Peixe escabeche	Assado de panela	Bife à parmegiana	Lasanha de Frango	Bife à rolê
GUARNIÇÃO	Purê de rose	Batata dourada	Creme de Abobora	Polenta cremosa	Farofa de banana	Macarrão alho e óleo	Purê de batata
PRATO BASE	Arroz polido Sopa de frango com legumes	Arroz polido Sopa de carne com legumes	Arroz polido Canja	Arroz polido Sopa de carne com legumes	Arroz polido Caldo de pinto	Arroz polido Sopa de carne com legumes	Arroz polido Sopa de frango com legumes
SOBREMESA	Goiabada	Manjar de ameixa	Gelatina	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Marrom glacê
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

Anexo IV- Modelo de Declaração de Responsabilidade pelo Enquadramento Sindical

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO ENQUADRAMENTO SINDICAL

DECLARO que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, inscrição estadual nº _____, estabelecida em, _____, está regulamente vinculada ao Sindicato _____, conforme Carta de Registro Sindical anexo, e é integralmente responsável pela veracidade das informações prestadas quanto ao seu regular enquadramento sindical, por eventuais erros ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado, e por qualquer ônus decorrente de reenquadramentos que ocorram durante a vigência contratual, aplicando-se as sanções previstas no art. 156, incisos III e IV, da Lei nº 14.133, 1º de abril de 2021 em caso de irregularidades. [\(Redação dada pela Instrução Normativa Seges/MGI nº 190, de 2024\).](#)

Cidade/Estado, ____ de _____ 2026.

(representante legal).



Documento assinado eletronicamente por **Leticia Bento Dias Polenis, Assessor(a)**, em 10/02/2026, às 13:29, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Geison Felipe Costa da Silva, Diretor(a)**, em 10/02/2026, às 15:28, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Francisca Rodrigues Nery, Diretor(a)**, em 10/02/2026, às 15:36, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Guedes Brandão, Coordenador(a)**, em 10/02/2026, às 15:54, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Alzenir Sousa da Silva, Enfermeiro(a)**, em 10/02/2026, às 16:38, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Carla Dominique Brambilla Watanabe, Gerente**, em 11/02/2026, às 08:02, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Aline Silva Lima, Gerente de Divisão de Apoio aos Serviços Especializados**, em 11/02/2026, às 14:02, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Jaime Gazola Filho, Secretário(a)**, em 11/02/2026, às 14:40, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.portovelho.ro.gov.br/sei> informando o código verificador **0461130** e o código CRC **E40B3FE8**.



005.004874/2025-52

0461130v89