

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0297.2026.AC-92.PE.0176.SAD.FES-PE
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS NO SISTEMA
COMPRAS.GOV 90176.2026

PREÂMBULO

O Estado de Pernambuco, por intermédio da SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, através do Agente da Pregoeira/AC-92, Kátia Roberta Sena Luna, designado(a) por meio da Portaria nº 14/2025, publicada no Diário Oficial do Estado de Pernambuco, edição do dia 02/01/2025, torna público, para conhecimento dos interessados, em atendimento ao Ofício nº 60/2026 da Diretoria Geral de Administração - DGA da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco - SES/PE, com a respectiva autorização, a abertura da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL/POR LOTE, para REGISTRO DE PREÇOS, a ser realizado por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação - *Internet*, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21, a Lei Complementar nº 123/06 e os Decretos Estaduais nº 54.142/2022 e nº 54.700/2023, e respectivas alterações, aplicando-se subsidiariamente as demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

1. DO OBJETO

1.1.A presente licitação tem como objeto a formação de Ata de Registro de Preços para a eventual prestação de serviços de empresa especializada em produção, fornecimento, manipulação e distribuição de Refeição Hospitalar in loco e Transportada, para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários, bem como, o serviço de Sondário e Lactário, compreendendo o fornecimento integral de dietas enterais padrões, suplementos nutricionais, módulos para dieta enteral, correlatos, fórmulas Infantis, gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios e descartáveis, conforme a Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011, visando atender as necessidades de 12 Unidades Hospitalares da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco - SES/PE, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas nos Estudos Técnicos Preliminares e no Termo de Referência (Anexo VIII).

1.2. O objeto desta licitação será dividido em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência (Anexo VIII), facultando-se à licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

2. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A despesa total com a execução do objeto desta licitação é estimada em R\$ 595.960.995,12 (quinhentos e noventa e cinco milhões, novecentos e sessenta mil, novecentos e noventa e cinco reais e doze centavos), considerando o período de 24 (vinte e quatro) meses, distribuídos em 12 lote(s), na forma indicada no Termo de Referência.

2.2. As despesas decorrentes desta licitação estão incluídas no orçamento do Estado de Pernambuco, para o presente exercício, na classificação abaixo:

Elemento de Despesa: 3.3.90

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.2. É obrigação do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. A não observância dessa obrigação poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.3 A participação no processo licitatório implica na aceitação, pelo licitante, do seu cadastro também no sistema PE-INTEGRADO, para fins de integração do compras.gov.br com os sistemas utilizados pelo Poder Executivo Estadual.

3.4. Não poderão participar desta licitação:

3.4.1. Pessoa física ou jurídica impedida de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, nos termos do art. 156, III e § 4º, da Lei nº 14.133/2021, e do art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.4.2. Pessoa física ou jurídica suspensa temporariamente de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos termos do art. 87, III, da Lei federal nº 8.666, de 1993;

3.4.3. Pessoa física ou jurídica declarada inidônea para licitar ou contratar com toda a Administração Pública, nos termos do art. 156, IV e §5º, da Lei 14.133/2021, e do art. 87, IV, da Lei Federal nº 8.666, de 1993, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.4.4. Pessoa física ou jurídica que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

3.4.5. Licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

3.4.6. Pessoa física ou jurídica enquadrada nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/21;

3.4.7. Pessoa jurídica cujo ramo de atividade previsto em estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação;

3.4.8. Agente público do órgão ou entidade licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

3.4.9. Pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional;

3.4.10. Profissionais organizados em cooperativas, conforme item 2.5 do Termo de Referência (Anexo VIII deste edital);

3.4.11. Empresas reunidas em consórcio, de acordo com o artigo 15 da Lei 14.133/2021, conforme item 2.6 do Termo de Referência (Anexo VIII deste edital);

3.4.12. A participação de pessoas físicas. Conforme item 2.7 do Termo de Referência (Anexo VIII deste edital).

4. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

4.1. Todas as referências de tempo previstas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF.

4.2. As sessões serão iniciadas em dias úteis.

4.2.1. Serão considerados como dias não úteis os sábados, domingos, feriados nacionais, estaduais e demais feriados e pontos facultativos publicados em Diário Oficial que influam no horário de funcionamento do órgão licitante.

4.2.2. Sessões já iniciadas poderão ser suspensas, cabendo ao pregoeiro informar, através do Sistema, a data e horário para retomada do pregão.

4.2.3. Os prazos para encaminhamento da proposta e dos documentos de habilitação digitalizados serão computados em horas corridas.

4.2.4. Em caso de suspensão, quando da retomada da sessão, os prazos concedidos serão restituídos por tempo igual ao que faltava para sua complementação.

4.3. Havendo calamidade pública, fato relevante devidamente justificado ou necessidade de adequação de horário por motivos de administração interna, os horários previstos no item 4.2 poderão ser alterados, cabendo ao pregoeiro informar previamente às licitantes a alteração e a nova data e horário para retomada do pregão, através do Sistema Compras.gov.

5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 5.1. Qualquer pessoa é parte legítima para apresentar pedido de esclarecimento ou impugnar este Edital, devendo protocolar o pedido, por meio do e-mail indicado na folha de rosto anexa a este Edital, em até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.
- 5.2. As respostas aos pedidos de esclarecimento ou às impugnações vincularão os participantes e a Administração e serão divulgadas no Sistema pelo pregoeiro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.
- 5.3. A impugnação não possui efeito suspensivo, exceto em situações excepcionais devidamente motivadas pelo pregoeiro.
- 5.4. Acolhida a impugnação, será republicado o Edital com as mesmas formalidades de sua publicação original e, conforme o caso, será definida nova data para realização do certame.
- 5.5. Não serão conhecidas impugnações apresentadas intempestivamente ou em desacordo com as regras estabelecidas neste Edital.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIAL

- 6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 6.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 6.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 6.2.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

6.2.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

6.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

6.3. A licitante enquadrada Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP Microempreendedor Individual (MEI) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos nos artigos 3º e 18 -A da Lei Complementar nº 123, de 2006, e os requisitos de habilitação deste edital.

6.3.1. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

6.4. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.2 ou 6.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.6. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.7. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

6.8. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

6.8.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

6.8.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

6.9. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.9.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

6.9.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

6.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

6.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

6.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7. DA ABERTURA E DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO

7.1. A licitação será realizada em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

7.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da licitação, ficando responsável por eventuais ônus decorrentes da perda de negócios causada pela inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por motivo de desconexão.

7.4. A abertura da sessão pública ocorrerá na data e horário indicados na folha de rosto anexa a este Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, na forma prevista neste instrumento convocatório.

7.5. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.5.1. O Pregoeiro poderá suspender a sessão pública para a análise dos documentos relativos às garantias de proposta apresentadas pelas licitantes.

7.6. Será desclassificada a proposta que contenha elementos que permitam a sua identificação.

7.7. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.8. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

8. DA FASE DE LANCES

8.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes das licitantes classificadas deverão estar conectados ao sistema eletrônico e poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.1.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

8.1.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.1.3. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 % (zero vírgula um por cento) do valor estimado máximo do item a ser disputado.

8.1.4 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

8.2. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.3. O sistema eletrônico não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

8.4. A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

8.5. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

8.6. Não serão aceitos, durante a fase da disputa aberta, dois ou mais lances iguais provenientes de licitantes distintas, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.7. Salvo se houver evidente erro material, não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades estabelecidas neste Edital.

8.8. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá, justificadamente e mediante comunicação via sistema, excluir lance oriundo de evidente erro material alegado pela respectiva licitante ou lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do certame, implicando, nesta última hipótese, exclusão da licitante da disputa.

8.9. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.10. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no endereço www.gov.br/compras, salvo na situação prevista no item 8.9.

8.10.1. Na situação acima, o reinício deve acontecer no turno seguinte ao da sessão suspensa, salvo em caso de impossibilidade, hipótese na qual a comunicação aos participantes deve ocorrer com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

8.11. O procedimento da etapa de lances seguirá de acordo com o modo de disputa aberto.

8.12. A etapa de lances públicos e sucessivos terá duração de 10 (dez) minutos e, após esse prazo, será prorrogada automaticamente pelo sistema se houver oferta de lance nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração.

8.12.1. A prorrogação automática de que trata o item 8.12 será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.13. Na hipótese de não haver novos lances na forma prevista nos itens 8.12.1, a sessão pública será encerrada automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente de classificação.

8.14. Definido o melhor lance, se a diferença em relação ao lance classificado em segundo lugar for de pelo menos 5%, o Pregoeiro poderá admitir, por uma única vez, o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.15. Após o reinício previsto no item acima, as licitantes serão convocadas para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance, ou por ofertar lance de valor inferior ou percentual de desconto superior.

8.16. Encerrada a etapa de que trata o item 8.15, o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente de vantajosidade, que se dará, conforme o critério de julgamento de MENOR PREÇO GLOBAL/POR LOTE.

9. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

9.1. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

9.1.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

9.1.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

9.1.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei, conforme regulamento;

9.1.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

9.1.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

9.1.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

9.1.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado de Pernambuco;

9.1.2.2. Empresas brasileiras;

9.1.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

9.1.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

9.1.3. Persistindo o empate, caso as regras previstas nos itens acima não solucionem o desempate, será realizado sorteio em sessão pública.

10. DA NEGOCIAÇÃO

10.1. Após o encerramento da fase de disputa, o Pregoeiro deverá negociar os preços apresentados pelas licitantes, podendo encaminhar contraproposta diretamente àquela que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor máximo estimado para a contratação.

10.2. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

10.2.1. O resultado da negociação será registrado na ata da sessão pública e divulgado a todos os licitantes.

10.3. Se, após a negociação, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar não oferecer proposta compatível com o valor máximo do orçamento estimado, será desclassificada da licitação, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.

10.4. Os preços finais, unitários e totais, propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar o preço unitário e global estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

10.4.1. No critério de julgamento pelo maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar o valor máximo do orçamento estimado.

10.5. No caso previsto no item 10.3, o Pregoeiro buscará negociar com as licitantes subsequentes, na ordem de classificação, buscando obter proposta com valor, no mínimo, igual ao previsto no orçamento estimado.

10.6. O sistema eletrônico informará a proposta de menor preço ou maior desconto imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação promovida pelo Pregoeiro.

11. DA CONVOCAÇÃO DA LICITANTE CLASSIFICADA PROVISORIAMENTE EM PRIMEIRO LUGAR

11.1. Após a negociação e antes da convocação da licitante para apresentar a proposta adequada ao último lance, o Pregoeiro verificará se ela se enquadra em uma das vedações previstas no item 3.4 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame, mediante consulta ao e-fisco, PE-Integrado, Compras.Gov.Br, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

11.1.1. A inscrição da licitante no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP será impeditiva apenas nos casos em que o efeito da sanção apontada no referido cadastro representar óbice à participação em licitações e contratações do Estado de Pernambuco.

11.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, nos termos do art.12 da Lei nº 8.429, de 1992.

11.1.3. Caso reste configurada a ocorrência de alguma das vedações elencadas no item 3.4 deste edital, será declarado o impedimento de sua participação na presente licitação, devendo o Pregoeiro repetir este procedimento, convocando as licitantes subsequentes, de acordo com a ordem de classificação.

11.2. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será convocada para apresentar a PROPOSTA DE PREÇO ADEQUADA AO ÚLTIMO LANCE, devidamente preenchida na forma do Modelo de Proposta de Preços (Anexo A do TR), bem como os DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA A HABILITAÇÃO DIGITALIZADOS, para fins de exame de aceitabilidade do preço e de sua habilitação.

11.3. Os documentos deverão ser incluídos no Sistema no prazo de 03 (três) horas corridas, contado a partir da convocação do Pregoeiro.

11.4. O prazo de que trata o item 11.3 poderá ser prorrogado por igual período, antes do término do prazo originalmente previsto, mediante solicitação da licitante ou de ofício, a critério do Pregoeiro.

11.5. Recomenda-se que as licitantes iniciem a sessão de abertura da licitação com todos os documentos necessários à classificação/habilitação previamente digitalizados.

11.6. A licitante responsabilizar-se-á pela documentação encaminhada, assumindo como verdadeiras suas propostas, declarações e atestados.

11.7. Os arquivos encaminhados deverão estar legíveis.

11.8. Caberá à licitante confirmar o recebimento pelo Pregoeiro dos documentos encaminhados pelo sistema, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios causada pela inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Pregoeiro no sistema.

11.9. A licitante que abandonar o certame, deixando de encaminhar a proposta e/ou documentos de habilitação DIGITALIZADOS, no todo ou em parte, no prazo previsto no item 11.3, será desclassificada ou inabilitada do certame, conforme o caso, e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

11.10. A sessão será suspensa para aguardo da proposta de preços e dos documentos de habilitação, cabendo ao Pregoeiro informar, através do sistema eletrônico, a data e o horário para retomada da licitação e divulgação da aceitabilidade da proposta e do resultado da habilitação.

12. DA ANÁLISE DA PROPOSTA

12.1. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade do objeto com as especificações técnicas do edital.

12.1.1. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Estado de Pernambuco ou de pessoas físicas ou jurídicas com a expertise necessária, contratados para este fim.

12.2. Eventuais falhas formais ou materiais da proposta, como erros no preenchimento da planilha ou outros que não impedem a caracterização do objeto e a prestação dos serviços nos termos desta licitação, não constituem motivo para a desclassificação da proposta e deverão ser corrigidos pela licitante.

12.2.1. Os ajustes da proposta não poderão implicar alteração de sua substância nem aumento do seu valor global.

12.2.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

12.2.3. O Pregoeiro poderá fixar prazo para o reenvio do anexo contendo a proposta ajustada quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que o compõem necessitarem de ajustes para adequação aos valores estimados.

12.2.4. No caso de discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso

12.2.5. No caso de erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, o produto será retificado, mantendo-se inalterados o preço unitário e a quantidade.

12.2.6. No caso de erro de somatório, a adição será retificada, mantendo-se inalteradas as parcelas.

12.2.7. No caso de erros de transcrição das quantidades previstas para os serviços, o produto será corrigido devidamente, mantendo-se o preço unitário e se corrigindo a quantidade e o preço total.

12.3. Na análise da proposta não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

12.4. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não obedeçam às especificações técnicas previstas neste Edital;
- b) permaneçam com valores unitários ou global superiores aos estimados, após a negociação de que trata o item 10;
- c) contenham preços manifestamente inexequíveis ou não tenham sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- d) apresentem vício ou desconformidade insanável com quaisquer outras exigências deste Edital;
- e) contenham falhas, apontadas pelo pregoeiro, não corrigidas nem justificadas, mesmo após a oportunidade de saneamento de que trata o item 15 deste Edital;
- f) apresentem valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

12.5. Considerar-se-á indício de inexequibilidade de proposta valores inferiores a 50% do valor estimado para contratação.

12.5.1. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, o Pregoeiro deverá, por meio de diligência, conferir à licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade da sua proposta.

12.5.2. A inexecuibilidade só ficará comprovada quando, cumulativamente, o custo da licitante ultrapassar o valor da proposta e inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o valor proposto.

12.5.3. A análise de exequibilidade da proposta não considerará materiais e instalações a serem fornecidos pela licitante em relação aos quais conste da proposta renúncia expressa à parcela ou à totalidade da remuneração.

12.6. Não se admitirá proposta que não observe a desoneração do ICMS quando se tratar de hipótese enquadrada na isenção prevista no Decreto Estadual nº 44.650/17 (Convênio ICMS 73/04).

12.7. Na proposta, não poderão ser incluídos pagamentos antecipados de quaisquer etapas ou serviços.

12.8. Se a proposta da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar não for aceita, o Pregoeiro retomar a sessão pública para convocar as licitantes subsequentes, obedecida a ordem de classificação, a fim de apresentarem proposta de preços e documentos de habilitação, no mesmo prazo e condições do item 11.3, e realizarem a negociação de que trata o item 10, até a apuração de uma que atenda às condições editalícias.

12.9. Quando todas as licitantes forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas escoimadas das causas de desclassificação.

12.10. Classificada a proposta, o Pregoeiro dará início à fase de habilitação da licitante classificada em primeiro lugar, mediante a verificação da documentação exigida neste Edital.

12.11. Para todos o(s) lote(s) a(s) proposta(s) enviada(s) deverá(ão) ser acompanhada(s) do(s) seguinte(s) documento(s):

12.12. A licitante classificada provisoriamente em 1º lugar no certame deverá apresentar proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do ANEXO A DO TERMO DE REFERÊNCIA - “Modelo de Proposta de Preços”, formado pelos itens 1, 2 e 3 e acompanhado das Planilhas de Custo e Formação de Preços de Mão de Obra”:

12.13. No item 01 - “Modelo de Proposta de Preços Unitários e Totais” (ANEXO A DO TERMO DE REFERÊNCIA), a empresa deverá informar o valor unitário e total de todos os itens do lote a ser proposto;

12.14. No item 02 - “Modelo de Proposta de Preços por Custos Diretos e Indiretos” (ANEXO A DO TERMO DE REFERÊNCIA), a empresa deverá informar todos os insumos que impactam no seu preço proposto de

maneira objetiva, informando o valor e representação em percentual atinente a cada linha de custo OU ao item, totalizando 100% (cem por cento) do preço final.

12.15. No item 03 - “Modelo de Proposta de Preços – Custo referente à mão de obra” (ANEXO A DO TERMO DE REFERÊNCIA), a empresa deverá indicar a quantidade de profissionais a serem utilizados para a prestação dos serviços, conforme especificação do Anexo A do Termo de Referência.

12.16. Os custos referentes à mão de obra que impactam sobre este serviço deverão ser detalhados por categoria profissional, com seus respectivos quantitativos e jornadas, de acordo com a realidade de cada licitante, em planilha de custo e formação de preços de mão de obra, consoante modelos dispostos no ANEXO VII deste EDITAL “Planilhas Estimativas de Custos e Formação de Preços de Mão de Obra”.

12.17. O valor da mão de obra a ser considerada no item 02 - “Modelo de Proposta de Preços por Custos Diretos e Indiretos” (ANEXO A DO TERMO DE REFERENCIA) deve ser composto pela soma das multiplicações dos valores finais de cada planilha de mão de obra por categoria (a ser apresentada pela licitante) vezes a quantidade de funcionários de cada categoria.

12.18. Ficha técnica emitida pelos fabricantes dos produtos a serem disponibilizados para o espaço de sondário e lactário das unidades, conforme a necessidade descrita por lotes: fórmulas infantis, dietas enterais, módulos para dieta enteral, suplementos nutricionais e seus correlatos, para verificação e parecer técnico das propostas e posteriormente para aprovação das fiscais de contrato.

12.19. A proposta de preços deverá ser elaborada de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência e seus apêndices e anexos.

13. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

13.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar os seguintes documentos, nos termos e prazo previstos neste Edital:

13.2. Habilitação Jurídica:

13.2.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

13.2.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

13.2.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

13.2.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

13.2.4.1. Sociedades estrangeiras que não funcionem no País devem apresentar documentos de habilitação equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal, inicialmente em tradução livre.

13.2.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

13.2.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

13.2.7. Licença de Funcionamento conforme orientação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – dentro do prazo de validade, expedida pelo ÓRGÃO SANITÁRIO ESTADUAL ou MUNICIPAL competente, para atividade semelhante ao objeto da presente licitação;

13.2.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.3. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

13.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

13.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da

Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;

13.3.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal;

13.3.4. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal relativo ao domicílio da licitante;

13.3.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do Estado de Pernambuco, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) emitida pela Secretaria da Fazenda do Estado (SEFAZ/PE).

13.3.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) emitida pela Secretaria da Fazenda relativa ao domicílio da licitante.

13.3.7. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.

13.3.8. Caso a licitante esteja em recuperação judicial, estará dispensada da apresentação dos documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista, com exceção da certidão de regularidade perante a Previdência Social, nos termos do artigo 52, inciso II, da Lei Federal nº 11.101/2005.

13.3.8.1. Para os fins do disposto no item acima, a licitante deverá apresentar decisão judicial em vigor que autorize o processamento do pedido de recuperação e dispense expressamente as certidões negativas, e comprovar que o respectivo plano de recuperação ainda não foi aprovado e homologado em Juízo.

13.3.8.2. Caso a licitante em recuperação judicial já tenha tido seu plano aprovado e homologado em juízo até a data de abertura da fase de habilitação do certame, a dispensa prevista acima não subsiste e a licitante deverá apresentar todas as certidões de regularidade requeridas neste Edital.

13.4. Qualificação Técnica:

13.4.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional do Conselho Regional de Nutrição do local da sede da licitante, em plena validade, conforme fundamentação legal contida na Resolução CFN nº 701/2021;

13.4.2. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, em nome da licitante, expedidos por pessoa(s) de direito público ou privado ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

13.4.2.1. Para fins de comprovação, os atestados/certidões devem dizer respeito a prestação de serviços de:

- a) Para os Lotes de refeição in loco (1,3,4,5,6,8,9,10,11 e 12), serviço de refeição preparada;
- b) Para os Lotes 2 e 7, serviços de refeição transportada. Adicionalmente, comprovar a experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços de refeições transportadas, sendo aceito o somatório de atestados de período ininterrupto;

13.4.2.2. Será considerado compatível com a quantidade o(s) atestado(s) ou certidões que apresentar (em), no mínimo, 30% (trinta por cento) da quantidade anual estimada na licitação referente ao almoço de cada lote, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote.

13.4.2.3. Para fins de aferição do percentual mínimo de 30% (trinta por cento) relativo à qualificação técnica, em sendo obtido resultado cujo número possua casas decimais, deverá ser realizado arredondamento para o primeiro menor número inteiro.

13.4.2.4. Será admitido, para fins de comprovação do quantitativo mínimo, o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados.

13.4.2.5. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

13.4.2.6. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante.

13.4.2.7. Não serão aceitos atestados emitidos pela licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do Edital.

13.4.2.8. A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do

contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

13.4.3. Comprovar que a licitante possui em seu quadro permanente, na data de abertura da proposta, Nutricionista (Responsável Técnico) de nível superior, com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), conforme a Lei nº 8.234/91.

13.4.3.1. A comprovação do vínculo permanente do(s) profissional(is) acima será feita mediante cópia de um dos seguintes documentos:

- a) Ficha ou Livro de Registro de Empregados; Contrato de Trabalho firmado ou Carteira Profissional, no caso de empregado da empresa;
- b) Contrato social ou Ata de Eleição da Diretoria, devidamente arquivado no Registro próprio, se o(s) profissional(is) for (em) sócio(s) da empresa licitante;
- c) Contrato de prestação de serviços, firmado entre as partes, na forma da lei civil, e com firmas reconhecidas.
- d) Declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

13.4.4. Declaração emitida pela licitante atestando que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme Anexo II, assegurado o direito de realização de vistoria prévia, por solicitação da licitante, mediante agendamento, na forma prevista no Termo de Referência.

13.4.4.1. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

13.4.4.2. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

13.4.4.3. Caso a licitante opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme Anexo III.

13.5. Qualificação Econômico-Financeira:

13.5.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante ou de sociedade simples.

13.5.2. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede ou domicílio da licitante.

13.5.2.1. Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (processos judiciais eletrônicos) da sede ou domicílio da licitante.

13.5.2.2. A certidão descrita no item 13.5.2.1 somente é exigível quando a certidão negativa de Falência da sede ou do domicílio da licitante contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.

13.5.2.3. No caso de Certidão Positiva de Falência, a licitante será inabilitada, salvo se restar comprovado que não houve decisão judicial válida e eficaz decretando a falência da empresa.

13.5.3. Comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido Mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado anual da licitação para o respectivo lote, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote.

13.5.4. Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento), devendo cumprir a qualificação em ambos os exercícios, salvo quando a licitante tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro.

13.5.5. Os balanços e demonstrações devem conter os registros ou autenticação no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhados dos termos de abertura e de encerramento.

13.5.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme art. 65, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.6. Documentos complementares

13.6.1. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo I deste Edital.

13.6.2. Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo I deste Edital.

13.6.3. Declaração de que não possui em seu quadro societário ou de pessoal agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, nos termos do art. 9º, §1º da Lei 14.133/2021, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo I deste Edital.

13.6.4. Declaração de que não incorre em qualquer uma das vedações impostas no art. 14 da Lei 14.133/2021 aplicáveis ao objeto da presente licitação, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo I deste Edital.

13.6.5. Declaração de que atende às disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), conforme determinação da Lei Estadual nº 18.671/2024, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo I deste Edital.

13.7. Das regras gerais relativas aos documentos de habilitação

13.7.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

13.7.1.1. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

13.7.1.2. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

13.7.1.3. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

13.7.1.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

13.7.1.5. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

13.7.1.6. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

13.7.1.7. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 03 (três) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

13.7.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

13.7.3. Quando da convocação da licitante para apresentação dos documentos de habilitação, a qualquer tempo, os documentos relativos à habilitação jurídica, à qualificação técnica e à qualificação econômico-financeira deverão remontar à data da sessão de abertura do certame, demonstrando-se que, à época da licitação, a licitante reunia as condições de habilitação.

13.7.3.1. Se os documentos indicados no item 13.7.3, na data da convocação, encontrarem-se com prazo de validade expirado, ou tenham sofrido alterações, devem ser também apresentados novos documentos que comprovem a manutenção das condições de habilitação;

13.7.4. Os documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista, previstos no item 13.3, devem encontrar-se válidos na data da convocação.

13.7.5. Inexistindo preceito legal ou prazo de validade fixado no próprio instrumento, os documentos/certidões serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias contados da sua emissão, exceto quando se tratar de Certidão Negativa de Falência, que terá validade de 180 (cento e oitenta) dias da sua expedição.

13.7.5.1. Caso haja previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal municipal, de outros estados da federação ou internacional, a licitante ficará responsável por juntar a respectiva comprovação.

13.7.6. Não será aceito qualquer protocolo de entrega ou de solicitação de documentos em substituição aos documentos relacionados neste Edital.

13.7.7. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo Certificado de Registro de Fornecedor emitido pelo CADFOR-PE, desde que os documentos contemplados estejam dentro do prazo de validade, ou pelo certificado de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, nos termos do regulamento próprio.

13.7.8. Para fins de habilitação, a verificação dos documentos pelo pregoeiro nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

13.7.9. Caso a licitante não logre comprovar o atendimento cumulativo dos requisitos de qualificação técnica e econômico-financeira para todos os lotes/itens em que seja classificada provisoriamente em primeiro lugar, caberá a Administração especificar, considerando a maior economia obtida em valores absolutos de cada lote/item, os respectivos lotes/itens para os quais a licitante será habilitada.

13.7.9.1. Na hipótese de o certame ser homologado de forma parcial, correspondente a determinados lotes ou itens, a aplicação da regra prevista no subitem 13.7.9 restringir-se-á aos lotes ou itens abrangidos pela respectiva homologação. A escolha dos lotes ou itens para os quais a licitante será habilitada, com base na maior economia obtida em valores absolutos, deverá ocorrer exclusivamente dentre aqueles incluídos na etapa de homologação em curso.

13.7.10. Em caso de participação de licitantes estrangeiras que não funcionem no país, as exigências de habilitação serão atendidas mediante a apresentação de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

13.7.10.1. Caso seja vencedora a licitante estrangeira que não funcione no país, será exigido, como condição para assinatura do contrato, que os documentos apresentados sejam traduzidos por tradutor juramentado e consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

13.7.10.2. A autenticação consular ou em embaixada será dispensada quando se tratar de documento público e o respectivo país for signatário da Convenção de Haia, sendo, neste caso, necessário apenas o apostilamento do documento em cartório, nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660/2016.

13.7.11. Será inabilitada a licitante que apresentar declaração ou documentação falsa, que deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com as exigências deste Edital.

13.7.12. Habilitada a licitante, o pregoeiro encaminhará todos os documentos apresentados para fins de inscrição da licitante no CADFOR ou de atualização do respectivo registro cadastral, se já houver.

13.7.12.1. É obrigação da licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e manter atualizados os documentos em seu registro no CADFOR até a homologação do certame, sob pena de decair do direito à contratação.

14. DA DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

14.1. Verificado o atendimento das exigências de habilitação fixadas neste Edital, a(s) licitante(s) será(ão) declarada(s) vencedora(s) em sessão pública.

14.2. Na hipótese de a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro retornará o processo à fase de negociação para exame das ofertas subsequentes e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital de licitação.

14.3. Após análise de todas as propostas, na hipótese de não haver licitante classificada que atenda às exigências de habilitação, o Pregoeiro poderá conceder o prazo de 8 (oito) dias úteis para que as licitantes classificadas apresentem nova documentação escoimada das causas da inabilitação, observada a ordem de classificação.

15. DO SANEAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

15.1. Durante as fases de julgamento e de habilitação, o Pregoeiro, mediante decisão fundamentada, poderá realizar diligências para sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e a validade jurídica dos documentos de habilitação, devendo registrá-las em ata acessível aos licitantes.

15.2. Fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) complementação de informações ou esclarecimentos adicionais acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes;

- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado;
- c) comprovação de situação fática preexistente à época da abertura do certame.

15.2.1. Para os fins do disposto na alínea “c”, é lícita a juntada de certidão ou atestado não anexados à documentação originalmente apresentada, desde que tenham data anterior à abertura do certame ou se refiram inequivocamente a condição adquirida pelo licitante antes da abertura do certame.

15.2.2. Na falta de documentos de habilitação que consistam em mera declaração da licitante sobre fato preexistente ou em simples compromisso por ela firmado, poderá ser concedido prazo para saneamento da falha.

15.3. A realização de diligências não confere à licitante novo prazo ou oportunidade de obter condição ou requisito que antes não detinha, nem autoriza o Pregoeiro a fazer exigências novas não previstas no edital.

15.4. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares à proposta e à habilitação, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de 01 (um) dia útil.

15.5. Sendo necessária a suspensão da sessão pública para a realização de diligências, o reinício se dará mediante aviso prévio no sistema COMPRAS.GOV, com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

16. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

16.1. Após a declaração do(s) vencedor(es), qualquer licitante inconformada com o resultado poderá manifestar, ao final da sessão pública, a intenção de recorrer contra o julgamento das propostas ou a habilitação ou inabilitação de licitantes, através de campo próprio do sistema eletrônico, sendo-lhes então concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para anexar no sistema eletrônico memoriais contendo as razões recursais.

16.1.1. A intenção de recorrer deverá ser registrada no sistema em até 10 (dez) minutos após a declaração do vencedor.

16.1.2. A falta de manifestação imediata da intenção recursal importará preclusão e a adjudicação do objeto à licitante vencedora.

16.2. Os demais interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões no prazo de 03 (três) dias úteis, que começarão a correr após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.3. As razões do recurso e das contrarrazões deverão ser anexadas em campo próprio do sistema eletrônico.

16.4. O recurso terá efeito suspensivo até a decisão final da autoridade competente e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.5. As razões do recurso serão dirigidas ao Pregoeiro, que, no prazo de 03 (três) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso à autoridade superior, devidamente motivado, para decisão final no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

16.6. A decisão dos recursos deverá ser divulgada no sistema Compras.gov.br.

16.7. Não serão conhecidos recursos apresentados em desacordo com as regras estabelecidas neste item ou fora do prazo e horário legal ou, ainda, subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

16.8. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora.

16.9. Verificada a regularidade dos procedimentos, o pregoeiro encaminhará o processo à autoridade competente para a homologação.

17. DO CADASTRO DE RESERVA

17.1. Após a adjudicação, as demais licitantes que concordem em reduzir seus preços ao valor da proposta da licitante vencedora poderão integrar cadastro de reserva, obedecida a ordem de classificação no certame.

17.2. O cadastro de reserva será incluído como anexo da ata e poderá ser acionado quando:

- a) houver recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata;
- b) houver o cancelamento parcial ou integral da ata, nos termos do caput do art. 38 do Decreto

Estadual nº 54.700/2023.

17.3. A análise dos documentos de habilitação das licitantes que integram o cadastro de reserva será efetuada apenas na eventualidade de serem convocadas para assinatura da ata.

17.4. A aceitação de eventual convocação é facultativa e a recusa em assinar a ata não gera para os integrantes do cadastro de reserva a aplicação de qualquer sanção administrativa.

18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

18.1. Após a homologação do resultado desta licitação, a adjudicatária será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços (Anexo IV), no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

18.2. O prazo para assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que haja solicitação da adjudicatária antes do decurso do prazo assinalado e ocorra motivo justo, aceito pelo Órgão Gerenciador.

18.3. No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, a adjudicatária, se for o caso, deverá apresentar documento de procuração, devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu representante a assinar o instrumento em nome da empresa.

18.4. A recusa injustificada em assinar a Ata dentro do prazo estabelecido enseja a aplicação das penalidades estabelecidas neste Edital, a perda da garantia de proposta, quando houver, e autoriza a Administração a acionar o cadastro de reserva, se houver.

18.5. Poderá ser acrescentada à Ata de Registro de Preços vantagem apresentada pela licitante vencedora em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital, que não represente quaisquer ônus para a Administração e que a respectiva aceitação esteja devidamente fundamentada.

19. DO CONTRATO

19.1. A eventual contratação do Detentor da Ata deverá ser formalizada dentro do prazo de vigência da Ata, mediante instrumento contratual, conforme modelo constante do Anexo V.

20. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a licitante ou a adjudicatária que:

20.1.1. convocada dentro do prazo de validade da proposta, não comparecer para assinar a Ata de Registro de Preços ou o instrumento contratual;

20.1.2. deixar de entregar documentação exigida durante a licitação ou para fins de assinatura da Ata ou do contrato, inclusive a garantia da proposta ou de execução contratual;

20.1.3. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

20.1.3.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

20.1.3.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

20.1.3.3. desistir dos lances ofertados, a menos que haja erro material reconhecido;

20.1.3.4. desistir da proposta após encerrada a etapa competitiva ou der causa à sua desclassificação a não oferecer, mesmo após negociação, proposta compatível com o valor máximo do orçamento estimado;

20.1.3.5. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital.

20.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

20.1.5. fraudar a licitação;

20.1.6. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

20.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

20.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

20.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento.

20.1.8. cometer fraude de qualquer natureza;

20.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

20.2. As licitantes ou adjudicatárias que incorram em infrações sujeitam-se às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

20.2.1. Multa;

20.2.2. Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, pelo prazo de até 03 (três) anos;

20.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) e máximo de 06 (seis) anos.

20.3. As sanções previstas nos itens 20.2.2 e 20.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

20.4. A penalidade de multa será aplicada de acordo com as seguintes regras:

20.4.1. Multa de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para o lote do qual participou, observado o valor mínimo de 10.000,00 (dez mil reais) e o máximo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), a ser aplicada a quem cometer a infração prevista no item 20.1.1 deste edital;

20.4.2. Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote do qual participou, observado o valor mínimo de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) e máximo de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), a ser aplicada a quem cometer a infração prevista nos itens 20.1.2 e 20.1.3. deste edital;

20.4.3. Multa de 10% (dez por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para o lote do qual participou nos casos das infrações previstas nos itens 20.1.4. 20.1.5., 20.1.6., 20.1.7, 20.1.8 e 20.1.9 deste edital.

20.5. Além da multa, aplicada conforme os itens precedentes, será aplicável a penalidade de Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, nos seguintes casos e condições:

20.5.1. No cometimento da infração prevista no item 20.1.1: de 6 a 12 meses;

20.5.2. No cometimento das infrações previstas nos itens 20.1.2 e 20.1.3: até 6 meses;

20.6. Além da multa, aplicada conforme os itens precedentes, será aplicável a penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes

federativo, no cometimento das infrações previstas nos itens 20.1.4, 20.1.5, 20.1.6, 20.1.7, 20.1.8 e 20.1.9: de 03 a 6 anos;

20.7. Na fixação das penalidades, dentro das faixas de multa estabelecidas neste Edital, bem como dos prazos previstos nos itens 20.5 e 20.6. deverão ser observadas:

20.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

20.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

20.7.3. Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração

20.7.4. Os danos para a Administração Pública resultantes da infração;

20.7.5. A vantagem auferida em virtude da infração;

20.7.6. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

20.8. Em caso de reincidência na prática de infração sancionada com a mesma penalidade objeto de condenação definitiva anterior, ocorrida no prazo igual ou inferior a 12 (dozes) meses, contados da data de publicação da decisão definitiva da condenação anterior, as faixas de multa e os prazos previstos neste Edital poderão ser majorados em até 50% (cinquenta por cento), observados os limites máximos previstos em lei.

20.9. As penalidades deverão ser registradas no sistema e-fisco, no PE-integrado, no Compras.gov.br, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da decisão definitiva de aplicação da sanção.

20.10. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade - PAAP, disciplinado em Decreto Estadual.

20.11. Havendo indícios de cometimento das condutas previstas na Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), a documentação pertinente será encaminhada às autoridades competentes para apuração da conduta típica em questão.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata, sem prejuízo das demais formas de publicidade.

21.2. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o seu recebimento ou, ainda, mediante publicação no Sistema Compras.gov ou no Diário Oficial do Estado de Pernambuco.

21.3. A presente licitação poderá ser revogada, por motivo de conveniência e oportunidade, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou será anulada, por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

21.4. Constatado vício insanável na licitação, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, nos termos do art. 147 da Lei nº 14.133/2021.

21.5. Após a adjudicação do objeto, a revogação ou a anulação da licitação somente será efetivada depois de concedido à adjudicatária do prazo de 3 (três) dias úteis para exercício do direito ao contraditório e à ampla defesa.

21.5.1. Da decisão da autoridade de anular ou revogar o certame caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis para a autoridade máxima do órgão ou entidade responsável.

21.6. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da revogação, cabendo, em caso de anulação, o dever de indenizar o contratado pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável.

21.7. A participação das licitantes nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

21.8. Em caso de divergência entre o Termo de Referência e o Edital de Licitação, prevalece o Edital.

21.9. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto a ser licitado descritas no Compras.gov.br e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

21.10. Constituem anexos deste instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante:

a) Anexo I - Declarações complementares;

b) Anexo II - Declaração de conhecimento das condições locais para cumprimento das obrigações;

- c) Anexo III – Declaração de conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação;
- d) Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- e) Anexo V – Minuta do Contrato (com seus respectivos anexos);
- f) Anexo VI – Modelo de Folha de Rosto;
- g) Anexo VII – Planilhas Estimativas de Custos e Formação de Preços de Mão de Obra; e,
- h) Anexo VIII – Termo de Referência (com seus respectivos anexos, inclusive Modelo de Proposta).

21.11. Os casos omissos neste Edital serão decididos com base na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas que regem a matéria.

21.12. A data de abertura da sessão pública poderá ser adiada por conveniência do órgão licitante, sem prejuízo do disposto no art. 55, II, “a” e “b”, da Lei n.º 14.133, de 2021.

Recife, 04 de Junho de 2026.

Kátia Roberta Sena luna

Pregoeira/AC-92

PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.0176.SAD.FES-PE
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
NO SISTEMA COMPRAS.GOV Nº 90176.2026

ANEXO I
DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital:

DECLARA que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

DECLARA que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

DECLARA que não possui em seu quadro societário ou de pessoal agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, nos termos do art. 9º, §1º da Lei 14.133/2021;

DECLARA que não incorre em qualquer uma das vedações impostas no art. 14 da Lei 14.133/2021 aplicáveis ao objeto da presente licitação;

DECLARA que atende às disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

Recife, XX de XXXX de XXXX

REPRESENTANTE DA EMPRESA

CNPJXXX

PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.0176.SAD.FES-PE
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
NO SISTEMA COMPRAS.GOV Nº 90176.2026

ANEXO II
DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES LOCAIS PARA O
CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital, DECLARA que está ciente e concorda com as condições contidas no [Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XX](#) e seus anexos, bem como atesta que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Recife, [XX](#) de [XXXX](#) de [XXXX](#)

[REPRESENTANTE DA EMPRESA](#)

[CNPJXXX](#)

PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.0176.SAD.FES-PE
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
NO SISTEMA COMPRAS.GOV Nº 90176.2026

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E
PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO

Eu, Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e
CPF nº _____, na qualidade de responsável técnico da empresa _____, inscrita no
CNPJ sob o nº _____, sediada _____, DECLARO, sob as penas da lei e para os fins dispostos
neste Edital, possuir conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação referentes ao
[Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XX](#) e seus anexos.

Recife, [XX](#) de [XXXX](#) de [XXX](#).

RESPONSÁVEL TÉCNICO DA LICITANTE

PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.0176.SAD.FES-PE
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
NO SISTEMA COMPRAS.GOV Nº 90176.2026

ANEXO IV
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

O ESTADO DE PERNAMBUCO, por intermédio da SECRETARIA DE SAÚDE DE PERNAMBUCO -SES/PE, doravante denominada GERENCIADOR, com sede em XXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXX, neste ato representada pelo(a) XXX (nome e cargo), portador da matrícula funcional nº XXXXX, no uso da competência conferida pelo _____, nos termos do que dispõem a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e os Decretos Estaduais nº 54.142/2022 e nº 54.700/2023, face ao resultado obtido no Pregão Eletrônico nº XXXXX, homologado através do Ato XXXX, resolve formalizar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, com a(s) empresa(s) XXX, doravante denominada(s) DETENTORA(S) DA ATA, CNPJ nº XXX, com sede em XXX, neste ato, representada por XXX, consoante as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata de Registro de Preços tem como objeto a eventual prestação de serviços de empresa especializada em produção, fornecimento, manipulação e distribuição de Refeição Hospitalar in loco e Transportada, para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários, bem como o serviço de Sondário e Lactário, compreendendo o fornecimento integral de dietas enterais padrões, suplementos nutricionais, módulos para dieta enteral, correlatos, fórmulas Infantis, gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios e descartáveis, conforme a Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência (Anexo VIII do Edital) e da proposta da DETENTORA DA ATA, para atender às demandas dos órgãos indicados no item 2 desta Ata de Registro de Preços.

1.2. A existência de preços registrados não obriga os órgãos participantes a firmar contratações com a DETENTORA DA ATA ou a contratar a totalidade dos serviços registrados, sendo-lhes facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurada à DETENTORA DA ATA a preferência em igualdades de condições.

2. DOS PARTICIPANTES E DAS QUANTIDADES REGISTRADAS

2.1. Figura como único PARTICIPANTE da presente Ata de Registro de Preços a Secretaria de Saúde do Estado de Pernambuco, de acordo com os quantitativos estimados definidos no Termo de Referência.

2.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos ou no valor máximo da despesa estabelecidos nesta Ata.

3. DO PREÇO

3.1. A DETENTORA DA ATA se compromete a executar o(s) item(ns) de serviços registrados, de acordo com os seguintes preços:

LOTE I - HOSPITAL AGAMENON MAGALHÃES							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C) = (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1.	231199-2	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO -	UND	4128	R\$	R\$	R\$
2.	231201-8	(2312018) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	15840	R\$	R\$	R\$
3.	511533-7	(5115337) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	6460	R\$	R\$	R\$
4.	231190-9	(2311909) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	5909	R\$	R\$	R\$
5.	231193-3	(2311933) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	7108	R\$	R\$	R\$
6.	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	6083	R\$	R\$	R\$
7.	231125-9	(2311259) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	2358	R\$	R\$	R\$
8.	313032-0	(3130320) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	428	R\$	R\$	R\$

9.	231132-1	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	213	R\$	R\$	R\$
10.	328757-2	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	73	R\$	R\$	R\$
11.	328749-1	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	65	R\$	R\$	R\$
12.	337568-4	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	36	R\$	R\$	R\$
13.	342771-4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	18	R\$	R\$	R\$
14.	507372-3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9267	R\$	R\$	R\$
15.	507765-6	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	132	R\$	R\$	R\$
16.	231141-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2465	R\$	R\$	R\$
17.	313033-9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	445	R\$	R\$	R\$
18.	231143-7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	213	R\$	R\$	R\$
19.	328759-9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	85	R\$	R\$	R\$
20.	328752-1	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	49	R\$	R\$	R\$
21.	337569-2	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	26	R\$	R\$	R\$
22.	329470-6	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	12	R\$	R\$	R\$
23.	507375-8	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9160	R\$	R\$	R\$
24.	507766-4	(507766-4) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO,	UND	126	R\$	R\$	R\$

		DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE					
25.	522384-9	(57747-8) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2344	R\$	R\$	R\$
26.	507767-2	(507767-2) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	131	R\$	R\$	R\$
27.	313034-7	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	432	R\$	R\$	R\$
28.	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	216	R\$	R\$	R\$
29.	328760-2	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	69	R\$	R\$	R\$
30.	328753-0	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	31	R\$	R\$	R\$
31.	337570-6	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	62	R\$	R\$	R\$
32.	329471-4	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	12	R\$	R\$	R\$
33.	507378-2	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9089	R\$	R\$	R\$
34.	505166-5	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	250	R\$	R\$	R\$
35.	505167-3	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	510	R\$	R\$	R\$
36.	505168-1	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	776	R\$	R\$	R\$
37.	505147-9	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	752	R\$	R\$	R\$
38.	505148-7	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	613	R\$	R\$	R\$
39.	505149-5	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	300	R\$	R\$	R\$
40.	507548-3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET,	UND	1352	R\$	R\$	R\$

		ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA					
41.	507549-1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1684	R\$	R\$	R\$
42.	505150-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	464	R\$	R\$	R\$
43.	505151-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	102	R\$	R\$	R\$
44.	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1020	R\$	R\$	R\$
45.	507651-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	380	R\$	R\$	R\$
46.	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	647	R\$	R\$	R\$
47.	507555-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	900	R\$	R\$	R\$
48.	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
49.	505858-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	69	R\$	R\$	R\$
50.	593890-2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	100	R\$	R\$	R\$
51.	598739-3	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	626	R\$	R\$	R\$
52.	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	648	R\$	R\$	R\$
53.	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	5.170	R\$	R\$	R\$

54.	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	300	R\$	R\$	R\$
55.	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	450	R\$	R\$	R\$
56.	563070-3	FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - COM PROTEÍNAS HIPOALERGÊNICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECIEM NACIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO, APRESENTAÇÃO EM PO, ACONDICIONADO EM SACHES	GRAMA	2.030	R\$	R\$	R\$
57.	563083-5	FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - ISOSMOLAR, ISOTÔNICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ÁCIDOS GRAXOS POLINSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECIEM-NACIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTAÇÃO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	60.000	R\$	R\$	R\$
58.	563084-3	FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - FORMULA DE PARTIDA, A BASE DE PROTEÍNAS MODIFICADAS EM SUA RELAÇÃO CASEÍNA/PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, DHA E ARA, ENRIQUECIDA COM FERRO E VITAMINAS, PARA LACTENTES ATÉ 06 MESES, APRESENTAÇÃO EM PO, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	60.000	R\$	R\$	R\$
59.	563102-5	FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - COMPOSTA POR 100% DE AMINOÁCIDOS LIVRES, PARA CRIANÇAS DE 0 A 12 MESES ALÉRGICAS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E SOJA, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, APRESENTAÇÃO EM PO, ADMINISTRAÇÃO ORAL OU ENTERAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	12.000	R\$	R\$	R\$
60.	563079-7	FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - COM TEOR REDUZIDO DE TRIGLICÉRIDES DE CADEIA LONGA (TCL), COM ALTO TEOR DE TRIGLICÉRIDES DE CADEIA MÉDIA (TCM), ADICIONADA DE ÁCIDO LINOLEICO, ÁCIDO ALFA-LINOLENICO, ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO (DHA), ÁCIDO ARAQUIDÔNICO (ARA), APRESENTAÇÃO EM PO, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1200	R\$	R\$	R\$
61.	563104-1	FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - COMPOSTA POR PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, SEM LACTOSE, APRESENTAÇÃO EM PO, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	24.000	R\$	R\$	R\$

62.	563108 - 4	FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA, ADICIONADA DE LCPUFAS, NUCLEOTÍDEOS E PREBIÓTICOS (GOS, FOS), PARA CRIANÇAS DE 0 A 12 MESES, ISENTA DE GLUTEN E SACAROSE, DENSIDADE CALÓRICA 1,0 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO EM PO, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
63.	563772- 4	MODULO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE CARBOIDRATO ISOLADO, COMPOSTO DE MALTODEXTRINA, SABOR NEUTRO, ISENTO DE PROTEÍNAS E LÍPIDIOS APRESENTAÇÃO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1.000	R\$	R\$	R\$
64.	563774 - 0	MODULO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS,, APRESENTAÇÃO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1.200	R\$	R\$	R\$
65.	563776- 7	MODULO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE TCM, TRIGLICÉRIDES DE CADEIA MÉDIA COM ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	ML	750	R\$	R\$	R\$
66.	563779 - 1	MODULO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE GLUTAMINA, PARA NUTRICAÇÃO ORAL OU ENTERAL, APRESENTAÇÃO EM PO, ACONDICIONADO SACHE, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1200	R\$	R\$	R\$
67.	563781 - 3	MODULO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MÍNIMO TRÊS CEPAS, COM AÇAÓ PREBIÓTICA E PROBIÓTICA, APRESENTAÇÃO EM PO, ACONDICIONADO EM SACHE, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	14940	R\$	R\$	R\$
68.	563784 - 8	MODULO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, COM NO MÍNIMO 02 CEPAS, PARA CRIANÇAS ENTRE 06 MESES E 02 ANOS, APRESENTAÇÃO EM PO, ACONDICIONADO EM SACHE, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1944	R\$	R\$	R\$
69.	563786 - 4	MODULO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA, APRESENTAÇÃO EM PO, ACONDICIONADO EM LATA, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	0	R\$	R\$	R\$
70.	563787 - 2	MODULO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA, APRESENTAÇÃO EM PO, ACONDICIONADO EM SACHE, EM EMBALAGEM APROPRIADA	SACHÊ	2000	R\$	R\$	R\$

71.	563791-0	MÓDULO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL — MÓDULO DE PROTEÍNA, COM 100% DE PROTEÍNA O SORO DO LEITE ISOLADA, SABOR NEUTRO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA USO HOSPITALAR.	GRAMA	5.000	R\$	R\$	R\$
72.	591356-0	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - DO TIPO SUPLEMENTO ORAL, PARA PACIENTES EM DIALISE, SEM SACAROSE, RESTRITO DE SÓDIO, POTÁSSIO E MAGNÉSIO, DENSIDADE CALÓRICA 1.5 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, DE ATÉ 250ML, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO.	UNIDADE	450	R\$	R\$	R\$
73.	563096-7	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - DO TIPO SUPLEMENTO ORAL, HIPERPROTEICA, ESPECÍFICO PARA AUXILIAR NA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS, COM SUPLEMENTAÇÃO DE ARGININA DE NO MÍNIMO DE 12%, ENRIQUECIDO DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A/E/C, COM SABOR DEFINIDO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO, DE ATÉ 250ML	UNIDADE	600	R\$	R\$	R\$
74.	563098-3	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APOORTE PROTEICO CALÓRICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALÓRICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO, DE ATÉ 250ML	UNIDADE	600	R\$	R\$	R\$
75.	563118-1	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - SUPLEMENTO ORAL, HIPERCALÓRICO, HIPERPROTEICO, A PARTIR DE 20% DE PROTEÍNA, DENSIDADE CALÓRICA A PARTIR DE 1,25 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA ATÉ 250ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	600	R\$	R\$	R\$
76.	563123-8	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - SUPLEMENTO ALIMENTAR CLARIFICADO, NORMOCALÓRICO, POLIMÉRICO, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALÓRICA MÍNIMO DE 1,0 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO, DE ATÉ 250ML	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
77.	563129-7	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - SUPLEMENTO, PARA PACIENTES IMUNODEPRIMIDOS, COM SUPLEMENTAÇÃO DE ARGININA, NUCLEOTÍDEOS E ÁCIDOS GRAXOS W3, COM SABOR DEFINIDO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM ADEQUADA AO	UNIDADE	600	R\$	R\$	R\$

		PRODUTO, DE ATÉ 200 ML					
78.	563130-0	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - SUPLEMENTO, HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, LIQUIDO, ADMINISTRACAO ORAL, EM EMBALAGEM ATÉ 250 ML	UNIDADE	450	R\$	R\$	R\$
79.	563153-0	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - SUPLEMENTO HIPERCALORICO, SEM FIBRA, DENSIDADE CALORICA 1.5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO, DE ATÉ 250ML.	UNIDADE	600	R\$	R\$	R\$
80.	563155-6	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - SUPLEMENTO NORMOCALORICO, COM BAIXO INDICE GLICEMICO, PARA DIABETICOS COM DISTURBIO NO METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS, COM FIBRAS E EXCELENTE PERFIL LIPIDICO, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, DIVERSOS SABORES, DENSIDADE CALORICA DE 1,0 A 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO, DE ATÉ 250ML	UNIDADE	900	R\$	R\$	R\$
81.	563067-3	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, ÔMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1.2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL.	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
82.	563071-1	FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1g/100ml, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
83.	563072-0	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 20% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, SEM SUPLEMENTACAO DE ARGININA E GLUTAMINA, ISENTA DE SACAROSE, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1g/100ml, . COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	600	R\$	R\$	R\$

84.	563074 - 6	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA A PARTIR DE 20% DE PROTEINA, NORMOLIPÍDICA PARA PACIENTES IDOSOS OU COM NECESSIDADES AUMENTADAS, SEM FIBRAS, SEM SUPLEMENTACAO DE ARGININA E GLUTAMINA, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1.2 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO	LITRO	200	R\$	R\$	R\$
85.	563106 - 8	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - DO TIPO OLIGOMERICA, HIPERCALORICA, COM NO MINIMO 65G/L DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA HIDROLISADA, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,50 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
86.	563088 - 6	FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA COM NO MINIMO 20% DE PROTEINA, 100% PROTEINA DE ISOLADA DE SOJA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA DE PARTIR DE 1.5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
87.	563094 - 0	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - DO TIPO HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA DIABETICOS, MINIMO 20% DE PROTEINA, COM MIX DE CARBOIDRATOS, COM ADICAO DE FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1.5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
88.	563101 - 7	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - DO TIPO HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA DIABETICOS, A PARTIR DE 20% DE PROTEINA, COM MIX DE CARBOIDRATOS, COM ADICAO DE FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1.5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
89.	563105 - 0	FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL - NORMOPROTEICA, QUANTITATIVOS DE MINERAIS ADEQUADOS PARA PACIENTES RENAI, COM BAIXO TEOR DE SODIO E POTASSIO, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA A	LITRO	400	R\$	R\$	R\$

		PARTIR DE 2.0 KCAL/ML,APRESENTAÇÃO LIQUIDA, EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO					
90.	563066 - 5	FORMULA PADRAO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMÉRICA, HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA COM NO MÍNIMO 15% DE PROTEÍNA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, ISENTA DE GLÚTEN, COM DENSIDADE CALÓRICA A PARTIR DE 1.5 KCAL/ML,APRESENTAÇÃO LIQUIDA,ADMINISTRAÇÃO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
91.	563089 - 4	FORMULA PADRAO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM NO MÍNIMO 15% DE PROTEÍNA/L, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALÓRICA DE A PARTIR DE 1.5 KCAL/ML,APRESENTAÇÃO LIQUIDA, EMBALAGEM DE SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	LITRO	400	R\$	R\$	R\$
92.	585357 - 5	FORMULA PADRAO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS, HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1g/100ml, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALÓRICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
93.	362598- 2	ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA COM NO MÍNIMO 75,00G/L, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
94.	504710- 2	FÓRMULA MODIFICADA ENTERAL - NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2.0 KCAL, POLIMÉRICA ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1g/100ml, SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
95.	418840- 3	FORMULA PADRAO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL - ESPECÍFICA PARA PACIENTE CRÍTICO COM NO MÍNIMO 93,00G DE PROTEÍNA / LITRO, NORMOCALÓRICA E HIPERPROTEICA, COM 100 % DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE E LACTOSE, LÍQUIDO, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
96.	347629	FRASCO PARA DIETA - EM	UNIDADE	2.000	R\$	R\$	R\$

	4	POLIETILENO, ATOXICO, COM GARGALO ADEQUADO, TAMPA ROSQUEAVEL, COM ALCA PARA SUSTENTACAO,ESCALONADO A CADA 10 ML DE FORMA ASCENDENTE E CRESCENTE,CAPACIDADE DE 100 ML,NAO ESTERIL,EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MS/ANVISA	E				
97.	3476316	FRASCO PARA DIETA - EM POLIETILENO, ATOXICO, COM GARGALO ADEQUADO, TAMPA ROSQUEAVEL, COM ALCA PARA SUSTENTACAO,ESCALONADO A CADA 10 ML DE FORMA ASCENDENTE E CRESCENTE,CAPACIDADE DE 300 ML,NAO ESTERIL,EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MS/ANVISA	UNIDADE E	2.000	R\$	R\$	R\$
98.	3520129	FRASCO PARA DIETA - EM POLIETILENO, ATOXICO, COM GARGALO ADEQUADO, TAMPA ROSQUEAVEL, COM ALCA PARA SUSTENTACAO,ESCALONADO A CADA 50 ML DE FORMA ASCENDENTE E CRESCENTE,CAPACIDADE DE 500 ML,NAO ESTERIL,EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MS/ANVISA	UNIDADE E	2.000	R\$	R\$	R\$

LOTE II - HOSPITAL BELARMINO CORREIA							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	5169500	(5169500) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.430,00	R\$	R\$	R\$
2	5169518	(5169518) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4.506,00	R\$	R\$	R\$
3	5826543	(5826543) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	2.390,00	R\$	R\$	R\$
4	5169542	(5169542) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA PACIENTE,	UNIDADE	490	R\$	R\$	R\$

		SOB REGIME DE ENTREGA					
5	5169550	(5169550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
6	5169569	(5169569) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
7	5169577	(5169577) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
8	5826527	(5826527) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA TOTAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
9	5831687	(5831687) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
10	5169607	(5169607) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
11	5169615	(5169615) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	494	R\$	R\$	R\$
12	5169623	(5169623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
13	5169631	(5169631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
14	5169640	(5169640) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
15	5169658	(5169658) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
16	5826535	(5826535) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$

17	5169674	(5169674) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, ALMOCO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
18	5806623	(5806623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	514	R\$	R\$	R\$
19	5169690	(5169690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
20	5826608	(5826608) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
21	5169798	(5169798) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
22	5169852	(5169852) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
23	5169895	(5169895) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA, JANTAR PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
24	5169917	(5169917) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	968	R\$	R\$	R\$
25	5169933	(5169933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	1062	R\$	R\$	R\$
26	5806631	(5806631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA ACOMPANHANTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.004,00	R\$	R\$	R\$
27	5169992	(5169992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	300,00	R\$	R\$	R\$
28	5170001	(5170001) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
29	5170010	(5170010) - SERVICO DE	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$

		ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOSSODICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA					
30	5170028	(5170028) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
31	5170036	(5170036) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
32	5170044	(5170044) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
33	5170052	(5170052) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
34	5170087	(5170087) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
35	5170109	(5170109) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
36	5170133	(5170133) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
37	5170168	(5170168) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
38	5170184	(5170184) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
39	5170214	(5170214) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$

40	5169984	(5169984) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOLIPIDICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
41	5170060	5170060 - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
42	5170125	(5170125) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
43	5170150	(5170150) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
44	5170176	(5170176) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
45	5170192	(5170192) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
46	5170591	(5170591) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
47	5170699	(5170699) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUCARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
48	593890 - 2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA , EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	332	R\$	R\$	R\$

49	598739-3	(5987393) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UNID	332	R\$	R\$	R\$
50	598740-7	(5987407) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	332	R\$	R\$	R\$
51	598742-3	(5987423) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	332	R\$	R\$	R\$
52	598743-1	(5987431) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	332	R\$	R\$	R\$
53	599682 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	332	R\$	R\$	R\$
55	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	600	R\$	R\$	R\$
55	583032-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	85	R\$	R\$	R\$
56	584452-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	240	R\$	R\$	R\$
57	583034-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	225	R\$	R\$	R\$
58	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	1560	R\$	R\$	R\$
59	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	360	R\$	R\$	R\$
60	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	60	R\$	R\$	R\$
61	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE	UNID	60	R\$	R\$	R\$

		SEM LACTOSE					
62	553098-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	10000	R\$	R\$	R\$
63	553099-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	16.000	R\$	R\$	R\$
64	620365 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI- INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
65	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	48	R\$	R\$	R\$
66	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
67	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS,	LITRO	16	R\$	R\$	R\$

		FERRO ETC					
68	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	12	R\$	R\$	R\$
69	620105 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	12	R\$	R\$	R\$
70	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	12	R\$	R\$	R\$
71	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
72	620107 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
73	620113 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A	LITRO	24	R\$	R\$	R\$

		PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL					
74	620114 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
75	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	4.000	R\$	R\$	R\$
76	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
77	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTERAL	ML	1.000	R\$	R\$	R\$
78	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	600	R\$	R\$	R\$
79	620500 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	720	R\$	R\$	R\$
80	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	720	R\$	R\$	R\$
81	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE	GRAMA	120	R\$	R\$	R\$

		DE MICROORGANISMOS VIVOS COM AÇÃO PROBIÓTICA					
82	620124 - 5	SERVICO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO MÓDULO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL, MÓDULO ESPESANTE GELIFICANTE, À BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
83	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO MÓDULO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL, MÓDULO DE PROTEÍNA, COM 100% DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTAÇÃO EM PO, EM EMBALAGEM ADEQUADA	GRAMA	1000	R\$	R\$	R\$
84	556506-5	SERVICO DE ALIMENTAÇÃO - FÓRMULA MODIFICADA PARA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALÓRICA E HIPERPROTEICA, COM ADIÇÃO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
85	620126 - 1	SERVICO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APOORTE PROTEICO-CALÓRICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALÓRICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$
86	348589-7	SERVICO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LÍQUIDO HIPERCALÓRICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
87	348556-0	SERVICO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALÓRICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

		IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
88	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
89	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
90	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	32	R\$	R\$	R\$
91	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	36	R\$	R\$	R\$
92	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE	LITRO	36	R\$	R\$	R\$

		COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
93	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	32	R\$	R\$	R\$
94	620130 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	48	R\$	R\$	R\$

LOTE III - HOSPITAL BARÃO DE LUCENA							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	231199-2	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO	UND	1.627	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	(2312018) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	12.679	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	(5115337) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	3.791	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	(2311909) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM	UND	5.541	R\$	R\$	R\$

		PARA ACOMPANHANTE					
5	231193-3	(2311933) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	6.305	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	5.625	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	(2311259) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	4.100	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	(3130320) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	1110	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	(2311321) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	300	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	(3287572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	150	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	(3287491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	80	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	(3375684) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	(3427714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA – DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	(5073723) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLÍCIDA, PARA PACIENTE	UND	1600	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	(5077656) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM,	UND	150	R\$	R\$	R\$

		DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE					
16	231141-0	(2311410) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	5200	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	(3130339) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	1518	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	(2311437) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	400	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	(3287599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	(3287521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LÍQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	90	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	(3375692) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO, DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	(3294706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LÍQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	150	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	(5073758) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	2100	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	(5077664) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	180	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4950	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	(3130347) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA	UND	1411	R\$	R\$	R\$

		BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS					
27	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	400	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	(3287602) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	(3287530) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	90	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	(3375706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	(3294714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	(5073782) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	2000	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	(5077672) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	180	R\$	R\$	R\$
34	505144-4	(5051444) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	100	R\$	R\$	R\$
35	505145-2	(5051452) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	500	R\$	R\$	R\$
36	505159-2	(5051592) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	40	R\$	R\$	R\$
37	505165-7	(5051657) - SERVIÇO DO ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AVEIA	UND	30	R\$	R\$	R\$

		COM LEITE SEM LACTOSE					
38	505158-4	(5051584) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$	R\$	R\$
39	505162-2	(5051622) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	90	R\$	R\$	R\$
40	505163-0	(5051630) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	50	R\$	R\$	R\$
41	505161-4	(5051614) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	40	R\$	R\$	R\$
42	505160-6	(5051606) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$	R\$	R\$
43	505164-9	(5051649) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$	R\$	R\$
44	505166-5	(5051665) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – FRUTA	UND	6000	R\$	R\$	R\$
45	505167-3	(5051673) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	1200	R\$	R\$	R\$
46	505168-1	(5051681) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	120	R\$	R\$	R\$
47	505147-9	(5051479) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1277	R\$	R\$	R\$

48	505148-7	(5051487) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	500	R\$	R\$	R\$
49	505149-5	(5051495) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	900	R\$	R\$	R\$
50	507548-3	(5075483) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1900	R\$	R\$	R\$
51	507549-1	(5075491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	3500	R\$	R\$	R\$
52	505150-9	(5051509) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE - ÁGUA DE COCO	UND	600	R\$	R\$	R\$
53	505151-7	(5051517) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE - CHÁ	UND	400	R\$	R\$	R\$
54	505169-0	(5051690) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	500	R\$	R\$	R\$
55	507651-0	(5076510) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	120	R\$	R\$	R\$
56	505176-2	(5051762) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	2800	R\$	R\$	R\$
57	507551-3	(5075513) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO COM OVO E 01 COPO	UND	1000	R\$	R\$	R\$

		DE SUCO DE POLPA DE FRUTA					
58	507552-1	(5075521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO COM CARNE MOÍDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
59	507555-6	(5075556) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
60	507556-4	(5075564) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
61	507557-2	(5075572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM CARNE MOÍDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
62	507558-0	(5075580) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
63	505175-4	(5051754) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	2600	R\$	R\$	R\$
64	505858-9	(5058589) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	650	R\$	R\$	R\$
65	593890-2	(5938902) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	600	R\$	R\$	R\$

66	598739-3	(598739-3) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UNID	1100	R\$	R\$	R\$
67	599676-7	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJÃO EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
68	599677-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
69	599679-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$	R\$	R\$
70	599682-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE - SANDUÍCHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	400	R\$	R\$	R\$
71	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	300	R\$	R\$	R\$
72	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	450	R\$	R\$	R\$
73	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	450	R\$	R\$	R\$
74	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	180	R\$	R\$	R\$
75	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	180	R\$	R\$	R\$
76	620079-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO	GRAMA	1296	R\$	R\$	R\$

		ENTERAL, EM PO, COM PROTEÍNAS HIPOALERGÊNICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECENTE-NASCIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO					
77	620098 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE AMINOACIDOS, PARA PACIENTES ATE 01 ANO DE IDADE, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
78	620099 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, MISTURA DE AMINOACIDOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, PARA CRIANCAS DE 1 A 8 ANOS COM FENILCETONURIA, ISENTA DE FENILALANINA, DENSIDADE CALORICA 280 KCAL/100G	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
79	620102 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE SEGUIMENTO, COMPOSTA POR MISTURA DE AMINOACIDOS ESSENCIAIS E NAO ESSENCIAIS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS, PARA PACIENTES COM FENILCETONURIA MAIORES DE 8 ANOS E GESTANTES, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
80	553098-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	27900	R\$	R\$	R\$

81	553099-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	6.200	R\$	R\$	R\$
82	620365-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	360	R\$	R\$	R\$
83	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCEIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE.	LITRO	630	R\$	R\$	R\$
84	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	85	R\$	R\$	R\$
85	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO	LITRO	80	R\$	R\$	R\$

		6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC					
86	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTOS DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	175	R\$	R\$	R\$
87	588263-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDÊNIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
88	620104-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, COM TEOR REDUZIDO DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA LONGA (TCL), ALTO TEOR DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MEDIA (TCM), ADICIONADA DE ACIDO LINOLEICO, ACIDO ALFA-LINOLENICO, ACIDO DOCOSAHEXAENOICO (DHA) E ACIDO ARAQUIDONICO (ARA), PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	70	R\$	R\$	R\$
89	620105-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

		ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL					
90	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	190	R\$	R\$	R\$
91	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
92	620107-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	85	R\$	R\$	R\$
93	620109-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	40	R\$	R\$	R\$
94	348569-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1KCAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA),	LITRO	30	R\$	R\$	R\$

		COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE					
95	348570-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
96	348576-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
97	620111-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
98	620112-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
99	348577-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA	LITRO	80	R\$	R\$	R\$

		PARA CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
100	348578-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LITRO	25	R\$	R\$	R\$
101	620113-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	25	R\$	R\$	R\$
102	620114-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	25	R\$	R\$	R\$
103	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
104	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL	GRAMA	400	R\$	R\$	R\$

		OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN					
105	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	250000	R\$	R\$	R\$
106	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
107	620500-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$	R\$	R\$
108	620504-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$	R\$	R\$
109	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	30	R\$	R\$	R\$
110	620125-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	720	R\$	R\$	R\$
111	620371-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM	GRAMA	9000	R\$	R\$	R\$

		PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA					
112	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	900	R\$	R\$	R\$
113	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	310	R\$	R\$	R\$
114	620126-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	155	R\$	R\$	R\$
115	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	310	R\$	R\$	R\$
116	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML),	UNIDADE	95	R\$	R\$	R\$

		CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS					
117	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	465	R\$	R\$	R\$
118	620127-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	310	R\$	R\$	R\$
119	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	155	R\$	R\$	R\$
120	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	310	R\$	R\$	R\$
121	620497-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA,	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$

		HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTAÇÃO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALÓRICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL					
122	620499-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - PARA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LÍQUIDA, COM DENSIDADE CALÓRICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
123	348548-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA ENTERAL LÍQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CÁLCIO E/OU SÓDIO OU PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALÓRICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MÍNIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
124	348546-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA ENTERAL LÍQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALÓRICA E HIPERPROTEICA,	LITRO	30	R\$	R\$	R\$

		TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
125	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
126	348567-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
127	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
128	556504-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

		15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN					
129	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
130	556510-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
131	620130-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
132	620131-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$

		COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
133	348596-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
134	620132-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
135	620133-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	30	R\$	R\$	R\$

136	556501-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
-----	----------	---	-------	----	-----	-----	-----

LOTE IV - HOSPITAL CORREIA PICAÇO							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C) = (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	231199-2	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	775	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3.804	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.344	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	568	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	340	R\$	R\$	R\$

9	231132-1	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	190	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	624	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	340	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	190	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO	UND	10	R\$	R\$	R\$

		ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE					
22	329470-6	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	618	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	340	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	190	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	30	R\$	R\$	R\$

34	505143-6	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	20	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	20	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
40	505162-2	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	40	R\$	R\$	R\$
41	505163-0	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
42	505161-4	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
43	505160-6	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$	R\$	R\$
44	505164-9	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO LANCHE- MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	20	R\$	R\$	R\$
45	505166-5	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	619	R\$	R\$	R\$
46	505167-3	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	280	R\$	R\$	R\$

47	505168-1	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	280	R\$	R\$	R\$
48	505147-9	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	680	R\$	R\$	R\$
49	505148-7	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	100	R\$	R\$	R\$
50	505149-5	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	160	R\$	R\$	R\$
51	507548-3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	100	R\$	R\$	R\$
52	507549-1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	270	R\$	R\$	R\$
53	505150-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	130	R\$	R\$	R\$
54	505151-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	250	R\$	R\$	R\$
55	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	300	R\$	R\$	R\$
56	507651-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	60	R\$	R\$	R\$
57	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	210	R\$	R\$	R\$
58	505170-3	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE	UND	150	R\$	R\$	R\$

		CHA					
59	507551-3	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	250	R\$	R\$	R\$
60	507552-1	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	250	R\$	R\$	R\$
61	507555-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	350	R\$	R\$	R\$
62	507556-4	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
63	507557-2	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
64	507558-0	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
65	507559-9	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
66	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	360	R\$	R\$	R\$
67	505858-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01	UND	100	R\$	R\$	R\$

		TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA					
68	593890 - 2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	120	R\$	R\$	R\$
69	598739-3	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	320	R\$	R\$	R\$
70	598740-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	80	R\$	R\$	R\$
71	598742-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	200	R\$	R\$	R\$
72	598743-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	80	R\$	R\$	R\$
73	599676 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	100	R\$	R\$	R\$
74	599677 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	80	R\$	R\$	R\$
75	599679 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$	R\$	R\$
76	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	170	R\$	R\$	R\$
77	584176- 3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	400	R\$	R\$	R\$
78	584177- 1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	120	R\$	R\$	R\$
79	584178- 0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	40	R\$	R\$	R\$
80	584179- 8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE	UNID	120	R\$	R\$	R\$

		SEM LACTOSE					
81	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	400	R\$	R\$	R\$
82	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
83	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	500	R\$	R\$	R\$
84	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	750	R\$	R\$	R\$
85	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO- ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	270	R\$	R\$	R\$
86	620124 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
87	620125 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	30	R\$	R\$	R\$
88	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA,COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	5400	R\$	R\$	R\$
89	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO,	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$

		HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN					
90	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
91	620126 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	48	R\$	R\$	R\$
92	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
93	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	20	R\$	R\$	R\$
94	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM	LITRO	20	R\$	R\$	R\$

		MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
95	620127 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
96	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
97	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
98	620128 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
99	620497 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	4	R\$	R\$	R\$
100	620499 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS,	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$

		NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA					
101	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
102	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	4	R\$	R\$	R\$
103	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	18	R\$	R\$	R\$
104	348567-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA,	LITRO	10	R\$	R\$	R\$

		ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
105	620129 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	40	R\$	R\$	R\$
106	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
107	556504-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
108	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
109	556510-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	6	R\$	R\$	R\$
110	620130 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL,	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$

		NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
111	620131 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	20	R\$	R\$	R\$
112	348596-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
113	620132 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	20	R\$	R\$	R\$
114	620133 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE	LITRO	20	R\$	R\$	R\$

		LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
115	556501-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	29	R\$	R\$	R\$

LOTE V - HOSPITAL REGIONAL DOM MOURA							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	231199-2	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO -	UND	1697	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	5.542	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	2.833	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	2.165	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	2.217	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	2.083	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	2275	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM)	UND	244	R\$	R\$	R\$

		PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS					
9	231132-1	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	137	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	76	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	30	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1358	R\$	R\$	R\$
15	231141-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2100	R\$	R\$	R\$
16	313033-9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	233	R\$	R\$	R\$
17	231143-7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	143	R\$	R\$	R\$
18	328759-9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	76	R\$	R\$	R\$
19	329470-6	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
20	507375-8	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1331	R\$	R\$	R\$

21	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2120	R\$	R\$	R\$
22	313034-7	(3130347) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	230	R\$	R\$	R\$
23	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	160	R\$	R\$	R\$
24	328760-2	(3287602) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	78	R\$	R\$	R\$
25	329471-4	(3294714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
26	507378-2	(5073782) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1547	R\$	R\$	R\$
27	507767-2	(5077672) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	213	R\$	R\$	R\$
28	505159-2	(5051592) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
29	505165-7	(5051657) - SERVIÇO DO ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$	R\$	R\$
30	505158-4	(5051584) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	80	R\$	R\$	R\$
31	505166-5	(5051665) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	3695	R\$	R\$	R\$
32	505167-3	(5051673) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
33	505168-1	(5051681) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SUÇO DE POLPA DE FRUTA	UND	32	R\$	R\$	R\$
34	505147-9	(5051479) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO	UND	2059	R\$	R\$	R\$

		LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL					
35	507548-3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	344	R\$	R\$	R\$
36	507549-1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
37	505150-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	75	R\$	R\$	R\$
38	505151-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	100	R\$	R\$	R\$
39	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
40	507651-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
41	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	200	R\$	R\$	R\$
42	507551-3	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	965	R\$	R\$	R\$
43	507552-1	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	388	R\$	R\$	R\$
44	507555-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM	UND	300	R\$	R\$	R\$

		QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA					
45	507556-4	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	260	R\$	R\$	R\$
46	507558-0	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
47	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
48	505858-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
49	598739-3	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	400	R\$	R\$	R\$
50	598742-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	82	R\$	R\$	R\$
51	598743-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	455	R\$	R\$	R\$
52	599682 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	92	R\$	R\$	R\$
53	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	896	R\$	R\$	R\$
54	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	2248	R\$	R\$	R\$
55	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	1200	R\$	R\$	R\$
56	620079 -	SERVICO DE ALIMENTACAO	GRAMA	4	R\$	R\$	R\$

	6	- DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, EM PO, COM PROTEINAS HIPOALERGENICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECEM-NASCIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO					
57	588270-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
58	620365 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	8	R\$	R\$	R\$
59	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCEIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	26	R\$	R\$	R\$
60	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	11	R\$	R\$	R\$
61	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO,	LITRO	3	R\$	R\$	R\$

		PARA CRIANÇAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC					
62	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	5	R\$	R\$	R\$
63	620105 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
64	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANÇAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
65	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANÇAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	4	R\$	R\$	R\$
66	620107 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
67	620109 -	SERVICO DE ALIMENTACAO	LITRO	2	R\$	R\$	R\$

	1	- DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML					
68	348569-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1CAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
69	348570-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
70	348576-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
71	620111 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
72	620112 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE,	LITRO	3	R\$	R\$	R\$

		DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML					
73	348577-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
74	348578-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LI	2	R\$	R\$	R\$
75	620113 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	6	R\$	R\$	R\$
76	620114 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	6	R\$	R\$	R\$
77	620380 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
78	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$

		CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN					
79	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	9000	R\$	R\$	R\$
80	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	1000	R\$	R\$	R\$
81	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
82	620500 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
83	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$	R\$	R\$
84	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
85	620124 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
86	620125 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	20	R\$	R\$	R\$

87	620371-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	13000	R\$	R\$	R\$
88	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	200	R\$	R\$	R\$
89	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
90	620126-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	400	R\$	R\$	R\$
91	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
92	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	200	R\$	R\$	R\$

93	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	400	R\$	R\$	R\$
94	620127 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
95	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	200	R\$	R\$	R\$
96	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	500	R\$	R\$	R\$
97	620128 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	500	R\$	R\$	R\$
98	620497 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$

		SACAROSE E GLUTEN,COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
99	620499 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA,COM ARGININA E PROLINA,COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA,COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML,EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
100	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	80	R\$	R\$	R\$
101	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	90	R\$	R\$	R\$
102	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA	LITRO	15	R\$	R\$	R\$

		PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL E/OU ORAL					
103	348567-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALÓRICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMÉRICA, COM 100% DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	25	R\$	R\$	R\$
104	620129 - 6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMÉRICA, PARA PACIENTES COM DOENÇA DE CROHN	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
105	348530-7	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA ENTERAL LÍQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALÓRICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEÍNA DE SOJA, DENSIDADE CALÓRICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
106	556504-9	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DIETA LÍQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALÓRICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MÍNIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	45	R\$	R\$	R\$
107	556510-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DIETA LÍQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALÓRICA (2,0 CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECÍFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALÍTICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
108	620130 - 0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRICAÇÃO	UNIDADE	20	R\$	R\$	R\$

		ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
109	620131 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
110	348596-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
111	620132 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	15	R\$	R\$	R\$
112	620133 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM	LITRO	10	R\$	R\$	R\$

		FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
113	556501-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	15	R\$	R\$	R\$

LOTE VI - HOSPITAL GERAL DE AREIAS SONY SANTOS							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	231199-2	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO -	UND	1.440	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	(2312018) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	5.545	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	(5115337)) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.899	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	(2311909) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	1263	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	(2311933) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	1.270	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	1.220	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	(2311259) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	848	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	(3130320) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO	UND	275	R\$	R\$	R\$
					R\$	R\$	R\$

		DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS					
9	231132-1	(2311321) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	85	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	(3287572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	118	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	(3287491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	30	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	(3375684) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	(3427714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	(5073723) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	700	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	(5077656) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	43	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	(2311410) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1.151	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	(3130339) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	462	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	(2311437) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	225	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	(3287599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	188	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	(3287521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS	UND	64	R\$	R\$	R\$

		PATOLOGIAS					
21	337569-2	(3375692) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	(3294706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	(5073758) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	845	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	(5077664) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	68	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1.010	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	(3130347) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	410	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	183	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	(3287602) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	171	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	(3287530) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	34	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	(3375706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	(3294714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	(5073782) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	828	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	(5077672) - SERVIÇO DE	UND	61	R\$	R\$	R\$

		ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES					
34	505143-6	(5051436) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	20	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	(5051444) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	30	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	(5051452) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	30	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	(5051592) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	(5051657) - SERVIÇO DO ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	20	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	(5051584) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	30	R\$	R\$	R\$
40	505161-4	(5051614) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
41	505160-6	(5051606) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	40	R\$	R\$	R\$
42	505164-9	(5051649) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$	R\$	R\$
43	505152-5	(5051525) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	180	R\$	R\$	R\$
44	505153-3	(5051533) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
45	505154-1	(5051541) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	180	R\$	R\$	R\$

46	505155-0	(5051550) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	100	R\$	R\$	R\$
47	505166-5	(5051665) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
48	505167-3	(5051673) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	500	R\$	R\$	R\$
49	505168-1	(5051681) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – SUÇO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
50	505147-9	(5051479) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	150	R\$	R\$	R\$
51	505148-7	(5051487) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
52	505149-5	(5051495) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	150	R\$	R\$	R\$
53	507548-3	(5075483) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	100	R\$	R\$	R\$
54	507549-1	(5075491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	240	R\$	R\$	R\$
55	505150-9	(5051509) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – ÁGUA DE COCO	UND	40	R\$	R\$	R\$
56	505151-7	(5051517) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – CHÁ	UND	20	R\$	R\$	R\$
57	505169-0	(5051690) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUÇO FRUTA DA POLPA	UND	40	R\$	R\$	R\$
58	507651-0	(5076510) - SERVIÇO DE	UND	80	R\$	R\$	R\$

		ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA					
59	505176-2	(5051762) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	60	R\$	R\$	R\$
60	505170-3	(5051703) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHÁ	UND	10	R\$	R\$	R\$
61	507551-3	(5075513) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	50	R\$	R\$	R\$
62	507555-6	(5075556) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	300	R\$	R\$	R\$
63	507556-4	(5075564) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
64	507558-0	(5075580) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
65	507559-9	(5075599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	300	R\$	R\$	R\$
66	505174-6	(5051746) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO 01 PÃO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	20	R\$	R\$	R\$
67	505175-4	(5051754) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO KIT LANCHE – CONTENDO	UND	100	R\$	R\$	R\$

		01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA					
68	505858-9	(5058589) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
69	593890-2	(5938902) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UND	230	R\$	R\$	R\$
70	598739-3	(598739-3) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UND	100	R\$	R\$	R\$
71	598740-7	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UND	100	R\$	R\$	R\$
72	598742-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UND	10	R\$	R\$	R\$
73	598743-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE, SANDUÍCHE NATURAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
74	599679 – 1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UND	30	R\$	R\$	R\$
75	599682 – 1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO LANCHE – SANDUÍCHE DE QUEIJO RICOTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
76	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UND	20	R\$	R\$	R\$
77	583032-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UND	200	R\$	R\$	R\$
78	584452-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UND	30	R\$	R\$	R\$
79	583029-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UND	380	R\$	R\$	R\$

80	583034-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UND	250	R\$	R\$	R\$
81	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UND	400	R\$	R\$	R\$
82	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UND	40	R\$	R\$	R\$
83	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UND	20	R\$	R\$	R\$
84	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UND	50	R\$	R\$	R\$
85	588270-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
86	553098-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	6480	R\$	R\$	R\$
87	553099-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	8640	R\$	R\$	R\$
88	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	36	R\$	R\$	R\$

89	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	34	R\$	R\$	R\$
90	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	18	R\$	R\$	R\$
91	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
92	588263-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
93	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
94	620107 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML,	LITRO	8	R\$	R\$	R\$

		PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL					
95	620109-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
96	348570-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
97	348576-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
98	348577-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
99	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
100	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$

101	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
102	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	600	R\$	R\$	R\$
103	620124 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	5	R\$	R\$	R\$
104	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	750	R\$	R\$	R\$
105	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	36	R\$	R\$	R\$
106	620126 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
107	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$

		CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML					
108	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
109	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	12	R\$	R\$	R\$
110	620127 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
111	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
112	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	36	R\$	R\$	R\$
113	620128 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$

		GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL					
114	620497 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
115	620499 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
116	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	74	R\$	R\$	R\$
117	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO	LITRO	50	R\$	R\$	R\$

		LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
118	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
119	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
120	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
121	620130 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	15	R\$	R\$	R\$
122	348596-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E MIX DE CAROTENOIDS, EM	UNIDADE	40	R\$	R\$	R\$

		EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML					
123	620132 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	36	R\$	R\$	R\$
124	620133 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	16	R\$	R\$	R\$

LOTE VII - HOSPITAL GETÚLIO VARGAS

ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	5169500	(5169500) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	2.511,00	R\$	R\$	R\$
2	5169518	(5169518) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	10.157,00	R\$	R\$	R\$
3	5826543	(5826543) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4.524,00	R\$	R\$	R\$
4	5169542	(5169542) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3.842	R\$	R\$	R\$
5	5169550	(5169550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.723	R\$	R\$	R\$

6	5169569	(5169569) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	371	R\$	R\$	R\$
7	5169577	(5169577) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	585	R\$	R\$	R\$
8	5826527	(5826527) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA TOTAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	86	R\$	R\$	R\$
9	5831687	(5831687) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	51	R\$	R\$	R\$
10	5169607	(5169607) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	87	R\$	R\$	R\$
11	5169615	(5169615) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3.908	R\$	R\$	R\$
12	5169623	(5169623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.706	R\$	R\$	R\$
13	5169631	(5169631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	379	R\$	R\$	R\$
14	5169640	(5169640) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	523	R\$	R\$	R\$
15	5169658	(5169658) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	83	R\$	R\$	R\$
16	5826535	(5826535) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	55	R\$	R\$	R\$
17	5169674	(5169674) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, ALMOCO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	77	R\$	R\$	R\$
18	5806623	(5806623) - SERVICO DE	UNIDADE	3.977	R\$	R\$	R\$

		ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA					
19	5169690	(5169690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.793	R\$	R\$	R\$
20	5826608	(5826608) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	388	R\$	R\$	R\$
21	5169798	(5169798) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	620	R\$	R\$	R\$
22	5169852	(5169852) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	86	R\$	R\$	R\$
23	5169895	(5169895) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA, JANTAR PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	86	R\$	R\$	R\$
24	5169917	(5169917) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	3.560	R\$	R\$	R\$
25	5169933	(5169933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	4.739	R\$	R\$	R\$
26	5806631	(5806631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA ACOMPANHANTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3.936,00	R\$	R\$	R\$
27	5169992	(5169992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3.523,00	R\$	R\$	R\$
28	5170001	(5170001) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.514,00	R\$	R\$	R\$
29	5170010	(5170010) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOSSODICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	415	R\$	R\$	R\$
30	5170028	(5170028) - SERVICO DE	UNIDADE	1.343	R\$	R\$	R\$

		ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA					
31	5170036	(5170036) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	386	R\$	R\$	R\$
32	5170044	(5170044) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	3.483	R\$	R\$	R\$ 0
33	5170052	(5170052) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	1.720	R\$	R\$	R\$
34	5170087	(5170087) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	505	R\$	R\$	R\$
35	5170109	(5170109) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.907	R\$	R\$	R\$
36	5170133	(5170133) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	386	R\$	R\$	R\$
37	5170168	(5170168) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3.700	R\$	R\$	R\$
38	5170184	(5170184) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.793	R\$	R\$	R\$
39	5170214	(5170214) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	594	R\$	R\$	R\$
40	5169984	(5169984) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOLIPIDICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.687	R\$	R\$	R\$

41	5170060	5170060 - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	418	R\$	R\$	R\$
42	5170125	(5170125) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	7.101	R\$	R\$	R\$
43	5051487	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UNIDADE	2.611	R\$	R\$	R\$
44	5170150	(5170150) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.626	R\$	R\$	R\$
45	5170176	(5170176) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3.501	R\$	R\$	R\$
46	5170192	(5170192) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3.993	R\$	R\$	R\$
47	5170591	(5170591) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4.580	R\$	R\$	R\$
48	5170699	(5170699) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUCARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4.758	R\$	R\$	R\$
49	593890 - 2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	30	R\$	R\$	R\$
50	598740-7	(5987407) SERVICO DE	UNID	30	R\$	R\$	R\$

		ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA					
51	598742-3	(5987423) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	30	R\$	R\$	R\$
52	505150-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	30	R\$	R\$	R\$
53	505151-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	40	R\$	R\$	R\$
54	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
55	507651-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
56	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
57	505170-3	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	30	R\$	R\$	R\$
58	507551-3	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
59	507558-0	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
60	507559-9	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
61	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE	UND	30	R\$	R\$	R\$

		SUCO DE FRUTA DA POLPA					
62	505858-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
63	599676 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
64	599677 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
65	599679 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$	R\$	R\$
66	599682 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	30	R\$	R\$	R\$
67	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	30	R\$	R\$	R\$
68	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	2	R\$	R\$	R\$
69	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	3	R\$	R\$	R\$
70	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	3	R\$	R\$	R\$
71	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	4	R\$	R\$	R\$
72	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	4.000	R\$	R\$	R\$
73	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	30	R\$	R\$	R\$
74	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A	GRAMA	180	R\$	R\$	R\$

		BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO					
75	620124 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	1	R\$	R\$	R\$
76	620125 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	540	R\$	R\$	R\$
77	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	15.000	R\$	R\$	R\$
78	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
79	620126 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
80	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE	UNIDADE	600	R\$	R\$	R\$

		LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML					
81	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
82	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	240	R\$	R\$	R\$
83	620127 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$
84	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
85	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
86	620128 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$

		KCAL					
87	620497 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	60	R\$	R\$	R\$
88	620499 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	60	R\$	R\$	R\$
89	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
90	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML,	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

		COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
91	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
92	348567-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
93	620129 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
94	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
95	556504-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
96	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5	LITRO	20	R\$	R\$	R\$

		CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN					
97	620130 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
98	620131 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
99	348596-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
100	620132 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$

101	620133 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
102	556501-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$

LOTE VIII - HOSPITAL JABOATÃO PRAZERES							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	231199-2	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1634	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3176	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1334	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	1126	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	1114	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO	UND	1115	R\$	R\$	R\$

		JANTAR, PARA ACOMPANHANTE					
7	231125-9	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	591	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	290	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	20	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	7	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	225	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	5	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	660	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	400	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	45	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO	UND	30	R\$	R\$	R\$

		DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS					
20	328752-1	(3287521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	(3375692) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	5	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	(3294706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LÍQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	5	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	(5073758) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	330	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	(5077664) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	600	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	(3130347) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	300	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	150	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	(3287602) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	100	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	(3287530) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	50	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	(3375706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	40	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	(3294714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO	UND	10	R\$	R\$	R\$

		LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE					
32	507378-2	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	300	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	30	R\$	R\$	R\$
34	505143-6	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	13	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	30	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	30	R\$	R\$	R\$
40	505162-2	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	60	R\$	R\$	R\$
41	505163-0	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
42	505161-4	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
43	505160-6	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	20	R\$	R\$	R\$
44	505164-9	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO	UND	15	R\$	R\$	R\$

		LANCHE- MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE					
45	505152-5	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	5	R\$	R\$	R\$
46	505153-3	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	5	R\$	R\$	R\$
47	505154-1	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	20	R\$	R\$	R\$
48	505155-0	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	15	R\$	R\$	R\$
49	505166-5	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
50	505167-3	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	100	R\$	R\$	R\$
51	505168-1	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
52	505147-9	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	360	R\$	R\$	R\$
53	505148-7	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	236	R\$	R\$	R\$
54	505149-5	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	259	R\$	R\$	R\$
55	507548-3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM	UND	100	R\$	R\$	R\$

		EMBALAGEM APROPRIADA					
56	507549-1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	165	R\$	R\$	R\$
57	505150-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	50	R\$	R\$	R\$
58	505151-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	50	R\$	R\$	R\$
59	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	200	R\$	R\$	R\$
60	507651-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	200	R\$	R\$	R\$
61	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	204	R\$	R\$	R\$
62	505170-3	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	104	R\$	R\$	R\$
63	507551-3	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	259	R\$	R\$	R\$
64	507552-1	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	264	R\$	R\$	R\$
65	507555-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	259	R\$	R\$	R\$
66	507556-	(5075564) - SERVICO DE	UND	200	R\$	R\$	R\$

	4	ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTEUDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA					
67	507557-2	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTEUDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	200	R\$	R\$	R\$
68	507558-0	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTEUDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	200	R\$	R\$	R\$
69	507559-9	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTEUDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	50	R\$	R\$	R\$
70	505174-6	(5051746) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTEUDO 01 PAO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	50	R\$	R\$	R\$
71	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTEUDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	208	R\$	R\$	R\$
72	505858-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE - CONTEUDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
73	593890-2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	38	R\$	R\$	R\$
74	598739-3	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTEUDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	200	R\$	R\$	R\$
75	598740-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO	UNID	208	R\$	R\$	R\$

		DE BACIA					
76	598742-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	100	R\$	R\$	R\$
77	598743-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	150	R\$	R\$	R\$
78	599676-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
79	599677-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	50	R\$	R\$	R\$
80	599679-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	50	R\$	R\$	R\$
81	599682-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	50	R\$	R\$	R\$
82	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	20	R\$	R\$	R\$
83	583032-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	100	R\$	R\$	R\$
84	584452-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	50	R\$	R\$	R\$
85	583029-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UNID	25	R\$	R\$	R\$
86	583034-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	25	R\$	R\$	R\$
87	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	2250	R\$	R\$	R\$
88	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	1790	R\$	R\$	R\$
89	584178-	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UNID	500	R\$	R\$	R\$

	0	- COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA					
90	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	590	R\$	R\$	R\$
91	553098-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	40000	R\$	R\$	R\$
92	553099-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	25000	R\$	R\$	R\$
93	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
94	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
95	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
96	620105-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES	LITRO	2	R\$	R\$	R\$

		DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL					
97	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5CAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
98	620107-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
99	348569-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1CAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
100	620111-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
101	348577-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE	LITRO	10	R\$	R\$	R\$

		LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
102	620113-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
103	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
104	620500-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
105	620504-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
106	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACO PROBIOTICA	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
107	620125-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
108	620371-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	10000	R\$	R\$	R\$
109	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL,	LITRO	100	R\$	R\$	R\$

		NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE					
110	620126-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	100	R\$	R\$	R\$
111	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	50	R\$	R\$	R\$
112	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	50	R\$	R\$	R\$
113	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	50	R\$	R\$	R\$
114	620127-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	100	R\$	R\$	R\$

115	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	50	R\$	R\$	R\$
116	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	100	R\$	R\$	R\$
117	620499-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
118	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
119	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
120	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA,	LITRO	10	R\$	R\$	R\$

		HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN					
121	620131 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
122	620132 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	5	R\$	R\$	R\$
123	620133 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	5	R\$	R\$	R\$

LOTE IX - HOSPITAL OTÁVIO DE FREITAS - HOF							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA DAS REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO MENSAL (B)	VALOR UNITÁRIO ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)

1	231199-2	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO	UND	1958	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	13585	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	4518	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	6592	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	7438	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	6763	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	3927	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA BRANDA(DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	777	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	339	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	584	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	121	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	50	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	50	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5239	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	245	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4089	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	812	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	349	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	593	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	121	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO	UND	50	R\$	R\$	R\$

		OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE					
22	329470-6	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	50	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5333	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	251	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4081	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	796	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	363	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	609	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	119	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	100	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	100	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5424	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	256	R\$	R\$	R\$
34	505143-6	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	22	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	22	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	22	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	250	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	169	R\$	R\$	R\$
40	505162-2	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$	R\$	R\$

41	505163-0	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
42	505161-4	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
43	505160-6	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	1398	R\$	R\$	R\$
44	505164-9	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$	R\$	R\$
45	505152-5	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
46	505153-3	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
47	505154-1	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
48	505155-0	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
49	505166-5	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	1704	R\$	R\$	R\$
50	505167-3	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
51	505168-1	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
52	505147-9	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1000	R\$	R\$	R\$
53	505148-7	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	950	R\$	R\$	R\$
54	505149-5	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	1500	R\$	R\$	R\$
55	507548-3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	2650	R\$	R\$	R\$
56	507549-1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	7500	R\$	R\$	R\$
57	505150-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	580	R\$	R\$	R\$
58	505151-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	430	R\$	R\$	R\$

59	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	2000	R\$	R\$	R\$
60	507651-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	650	R\$	R\$	R\$
61	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	2000	R\$	R\$	R\$
62	505170-3	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	100	R\$	R\$	R\$
63	507551-3	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	17	R\$	R\$	R\$
64	507552-1	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1300	R\$	R\$	R\$
65	507555-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	6550	R\$	R\$	R\$
66	507556-4	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	5	R\$	R\$	R\$
67	507557-2	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	700	R\$	R\$	R\$
68	507558-0	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	2000	R\$	R\$	R\$
69	507559-9	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	3000	R\$	R\$	R\$
70	505174-6	(5051746) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	62	R\$	R\$	R\$
71	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1500	R\$	R\$	R\$
72	505858-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	478	R\$	R\$	R\$
73	593890-2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA	UNID	91	R\$	R\$	R\$

		CREMOSA , EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.					
74	598739-3	(5987393) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UNID	100	R\$	R\$	R\$
75	598740-7	(5987407) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	120	R\$	R\$	R\$
76	598742-3	(5987423) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	91	R\$	R\$	R\$
77	598743-1	(5987431) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	91	R\$	R\$	R\$
78	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	30	R\$	R\$	R\$
79	583032-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	50	R\$	R\$	R\$
80	584452-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	50	R\$	R\$	R\$
81	583029-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UNID	25	R\$	R\$	R\$
82	583034-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	25	R\$	R\$	R\$
83	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	300	R\$	R\$	R\$
84	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	150	R\$	R\$	R\$
85	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	150	R\$	R\$	R\$
86	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	200	R\$	R\$	R\$
87	620098-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE AMINOACIDOS, PARA PACIENTES ATE 01 ANO DE IDADE, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL	GRAMA	15	R\$	R\$	R\$
88	620099-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, MISTURA DE AMINOACIDOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, PARA CRIANCAS DE 1 A 8 ANOS COM FENILCETONURIA, ISENTA DE FENILALANINA, DENSIDADE CALORICA 280 KCAL/100G	GRAMA	15	R\$	R\$	R\$
89	620102-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE SEGUIMENTO, COMPOSTA POR MISTURA DE AMINOACIDOS ESSENCIAIS E NAO ESSENCIAIS, ENRIQUECIDA	GRAMA	15	R\$	R\$	R\$

		COM VITAMINAS E MINERAIS, PARA PACIENTES COM FENILCETONURIA MAIORES DE 8 ANOS E GESTANTES, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL					
90	588270-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
91	553098-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	13950	R\$	R\$	R\$
92	553099-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	18600	R\$	R\$	R\$
93	620365-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	454	R\$	R\$	R\$
94	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	454	R\$	R\$	R\$
95	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	864	R\$	R\$	R\$
96	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	54	R\$	R\$	R\$
97	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
98	588263-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	180	R\$	R\$	R\$

99	620104-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, COM TEOR REDUZIDO DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA LONGA (TCL), ALTO TEOR DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MEDIA (TCM), ADICIONADA DE ACIDO LINOLEICO, ACIDO ALFA-LINOLENICO, ACIDO DOCOSAHEXAENOICO (DHA) E ACIDO ARAQUIDONICO (ARA), PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	15	R\$	R\$	R\$
100	620105-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
101	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
102	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5CAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
103	620107-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
104	620109-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
105	348569-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1CAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	150	R\$	R\$	R\$
106	348570-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	105	R\$	R\$	R\$
107	348576-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE	LITRO	72	R\$	R\$	R\$

		E GLUTEN					
108	620111-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
109	620112-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	45	R\$	R\$	R\$
110	348577-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	27	R\$	R\$	R\$
111	348578-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LI	108	R\$	R\$	R\$
112	620113-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
113	620114-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
114	620380-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
115	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	5000	R\$	R\$	R\$
116	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	24000	R\$	R\$	R\$
117	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTERAL	ML	750000	R\$	R\$	R\$
118	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	1800	R\$	R\$	R\$

119	620500-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1500	R\$	R\$	R\$
120	620504-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAA PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1500	R\$	R\$	R\$
121	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAA PROBIOTICA	GRAMA	1500	R\$	R\$	R\$
122	620124-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	4500	R\$	R\$	R\$
123	620125-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	5400	R\$	R\$	R\$
124	620371-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	30000	R\$	R\$	R\$
125	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTOS DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	1500	R\$	R\$	R\$
126	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	5400	R\$	R\$	R\$
127	620126-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	2700	R\$	R\$	R\$
128	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTOS DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	4500	R\$	R\$	R\$
129	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTOS DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO	UNIDADE	1350	R\$	R\$	R\$

		SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS					
130	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	4500	R\$	R\$	R\$
131	620127-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	3600	R\$	R\$	R\$
132	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	4500	R\$	R\$	R\$
133	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	3600	R\$	R\$	R\$
134	620128-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	1350	R\$	R\$	R\$
135	620497-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
136	620499-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
137	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	900	R\$	R\$	R\$

138	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
139	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	270	R\$	R\$	R\$
140	348567-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
141	620129-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
142	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
143	556504-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	150	R\$	R\$	R\$
144	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	150	R\$	R\$	R\$
145	556510-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0 CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	90	R\$	R\$	R\$
146	620130-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$

		PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LIQUIDA, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL					
147	620131-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMÉRICA, HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, COM NO MÍNIMO 15% DE PROTEÍNA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALÓRICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LIQUIDA, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
148	348596-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E E MIX DE CAROTENOÍDES, EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200ML	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
149	620132-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALÓRICO, HIPERPROTEICO COM NO MÍNIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
150	620133-4	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMÉRICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
151	556501-4	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALÓRICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CÁLCIO E/OU SÓDIO OU PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALÓRICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$

LOTE X - HOSPITAL REGIONAL DO AGRESTE - HRA							
ITEM	E FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	231199-2	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO	UND	2.948	R\$	R\$	R\$

		DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -					
2	231201- 8	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	10.352	R\$	R\$	R\$
3	511533- 7	(5115337)) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	4.209	R\$	R\$	R\$
4	231190- 9	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	4.253	R\$	R\$	R\$
5	231193- 3	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	4.436	R\$	R\$	R\$
6	589263- 5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	4.135	R\$	R\$	R\$
7	231125- 9	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	1709	R\$	R\$	R\$
8	313032- 0	SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
9	231132- 1	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	196	R\$	R\$	R\$
10	328757- 2	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	275	R\$	R\$	R\$
11	328749- 1	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
12	337568- 4	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
13	342771- 4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
14	507372- 3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	2420	R\$	R\$	R\$

15	507765- 6	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	310	R\$	R\$	R\$
16	231141- 0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1696	R\$	R\$	R\$
17	313033- 9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	241	R\$	R\$	R\$
18	231143- 7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	211	R\$	R\$	R\$
19	328759- 9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	461	R\$	R\$	R\$
20	328752- 1	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
21	337569- 2	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
22	329470- 6	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDADE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
23	507375- 8	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1938	R\$	R\$	R\$
24	507766- 4	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	627	R\$	R\$	R\$
25	522384- 9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1750	R\$	R\$	R\$
26	313034- 7	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA(JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS		252	R\$	R\$	R\$
27	589277- 5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	336	R\$	R\$	R\$

28	328760- 2	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARADIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	444	R\$	R\$	R\$
29	328753- 0	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
30	337570- 6	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
31	329471- 4	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDADE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
32	507378- 2	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1913	R\$	R\$	R\$
33	507767- 2	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	623	R\$	R\$	R\$
34	505143- 6	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	20	R\$	R\$	R\$
35	505144- 4	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$	R\$	R\$
36	505145- 2	ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	20	R\$	R\$	R\$
37	505166- 5	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- FRUTA	UND	224	R\$	R\$	R\$
38	505167- 3	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	90	R\$	R\$	R\$
39	505168- 1	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	90	R\$	R\$	R\$
40	505147- 9	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1800	R\$	R\$	R\$
41	505148- 7	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE	UND	440	R\$	R\$	R\$

		DESNATADO					
42	507548- 3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	840	R\$	R\$	R\$
43	507549- 1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1680	R\$	R\$	R\$
44	505150- 9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO LANCHE- AGUA DE COCO	UND	200	R\$	R\$	R\$
45	505151- 7	SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO LANCHE - CHA	UND	20	R\$	R\$	R\$
46	505169- 0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	448	R\$	R\$	R\$
47	507651- 0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCOFRUTA DA POLPA	UND	448	R\$	R\$	R\$
48	505176- 2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DEBISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	448	R\$	R\$	R\$
49	505170- 3	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	224	R\$	R\$	R\$
50	507552- 1	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	448	R\$	R\$	R\$
51	507555- 6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	896	R\$	R\$	R\$

52	507557- 2	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	381	R\$	R\$	R\$
53	507558- 0	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	548	R\$	R\$	R\$
54	505175- 4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	896	R\$	R\$	R\$
55	505858- 9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	548	R\$	R\$	R\$
56	593890 - 2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHECOM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	840	R\$	R\$	R\$
57	598739- 3	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	896	R\$	R\$	R\$
58	598743- 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	896	R\$	R\$	R\$
59	599676 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	224	R\$	R\$	R\$
60	599677 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UND	224	R\$	R\$	R\$
61	599679-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER(DIET OU NORMO)	UND	224	R\$	R\$	R\$
62	599682 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	896	R\$	R\$	R\$
63	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU	GRAMA	1000	R\$	R\$	R\$

		ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN					
64	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
65	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	1200	R\$	R\$	R\$
66	620500 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2160	R\$	R\$	R\$
67	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2160	R\$	R\$	R\$
68	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	90	R\$	R\$	R\$
69	620124 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	800	R\$	R\$	R\$
70	620125 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	180	R\$	R\$	R\$
71	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	225000	R\$	R\$	R\$

72	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	250	R\$	R\$	R\$
73	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	360	R\$	R\$	R\$
74	620126 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$
75	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
76	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
77	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES	LITRO	300	R\$	R\$	R\$

		COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
78	620127 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
79	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
80	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	360	R\$	R\$	R\$
81	620128 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$
82	620497 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$

83	620499 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
84	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
85	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
86	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	14400	R\$	R\$	R\$
87	348567-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML),	LITRO	90	R\$	R\$	R\$

		OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
88	620129 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	14400	R\$	R\$	R\$
89	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
90	556504-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	90	R\$	R\$	R\$
91	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
92	556510-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0 CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
93	620130 -	SERVICO DE ALIMENTACAO	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$

	0	- DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMÉRICA, HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, COM NO MÍNIMO 15% DE PROTEÍNA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALÓRICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL					
94	620131 - 8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMÉRICA, HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, COM NO MÍNIMO 15% DE PROTEÍNA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALÓRICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTAÇÃO LÍQUIDA, ADMINISTRAÇÃO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	UNIDADE	60	R\$	R\$	R\$
95	348596-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LÍQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOÍDES, EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200ML	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
96	620132 - 6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALÓRICO, HIPERPROTEICO COM NO MÍNIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXÃO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
97	620133 - 4	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR	LITRO	30	R\$	R\$	R\$

		DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
98	556501-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

LOTE XI - HOSPITAL DA RESTAURAÇÃO							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C) = (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	23119-9-2	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1.743,00	R\$	R\$	R\$
2	23120-1-8	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	18.466,00	R\$	R\$	R\$
3	51153-3-7	(5115337)) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	5.899,00	R\$	R\$	R\$
4	23119	(2311909) - SERVICO DE	UND	8.198,0	R\$	R\$	R\$

	0-9	ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE		0			
5	23119 3-3	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	9.461	R\$	R\$	R\$
6	58926 3-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	8.425,00	R\$	R\$	R\$
7	23112 5-9	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	15255	R\$	R\$	R\$
8	31303 2-0	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	560	R\$	R\$	R\$
9	23113 2-1	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	975	R\$	R\$	R\$
10	32875 7-2	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2071	R\$	R\$	R\$
11	32874 9-1	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS	UND	20	R\$	R\$	R\$

		GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS					
12	33756 8-4	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$	R\$	R\$
13	34277 1-4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	219	R\$	R\$	R\$
14	50737 2-3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	4700	R\$	R\$	R\$
15	50776 5-6	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	344	R\$	R\$	R\$
16	23114 1-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	14501	R\$	R\$	R\$
17	31303 3-9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	456	R\$	R\$	R\$
18	23114 3-7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO	UND	1198	R\$	R\$	R\$

		PASTOSO PARA PACIENTE					
19	32875 9-9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2179	R\$	R\$	R\$
20	32875 2-1	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	42	R\$	R\$	R\$
21	33756 9-2	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$	R\$	R\$
22	32947 0-6	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	147	R\$	R\$	R\$
23	50737 5-8	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	4290	R\$	R\$	R\$
24	50776 6-4	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	290	R\$	R\$	R\$
25	52238 4-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR,	UND	13910	R\$	R\$	R\$

		PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE						
26	31303 4-7	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	494	R\$	R\$	R\$	
27	58927 7-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	1229	R\$	R\$	R\$	
28	32876 0-2	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2249	R\$	R\$	R\$	
29	32875 3-0	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	42	R\$	R\$	R\$	
30	33757 0-6	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$	R\$	R\$	
31	32947 1-4	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	192	R\$	R\$	R\$	
32	50737 8-2	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO -	UND	4245	R\$	R\$	R\$	

		DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE					
33	50776 7-2	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	327	R\$	R\$	R\$
34	50514 3-6	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	8	R\$	R\$	R\$
35	50514 4-4	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	8	R\$	R\$	R\$
36	50514 5-2	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	8	R\$	R\$	R\$
37	50515 9-2	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	8	R\$	R\$	R\$
38	50516 5-7	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	8	R\$	R\$	R\$
39	50515 8-4	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	242	R\$	R\$	R\$
40	50516 2-2	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM	UND	8	R\$	R\$	R\$

		CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL					
41	50516 3-0	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	243	R\$	R\$	R\$
42	50516 1-4	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	8	R\$	R\$	R\$
43	50516 0-6	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	242	R\$	R\$	R\$
44	50516 4-9	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	8	R\$	R\$	R\$
45	50515 2-5	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	8	R\$	R\$	R\$
46	50515 3-3	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL	UND	8	R\$	R\$	R\$

		DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO					
47	50515 4-1	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	237	R\$	R\$	R\$
48	50515 5-0	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
49	50516 6-5	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	12026	R\$	R\$	R\$
50	50516 7-3	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	147	R\$	R\$	R\$
51	50516 8-1	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1332	R\$	R\$	R\$
52	50514 7-9	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	10236	R\$	R\$	R\$
53	50514 8-7	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO -	UND	2161	R\$	R\$	R\$

		DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO					
54	50514 9-5	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	1000	R\$	R\$	R\$
55	50754 8-3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	2000	R\$	R\$	R\$
56	50754 9-1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	10992	R\$	R\$	R\$
57	50515 0-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	622	R\$	R\$	R\$
58	50515 1-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
59	50516 9-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1000	R\$	R\$	R\$

60	50765 1-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1245	R\$	R\$	R\$
61	50517 6-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	3178	R\$	R\$	R\$
62	50517 0-3	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	1581	R\$	R\$	R\$
63	50755 1-3	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	104	R\$	R\$	R\$
64	50755 2-1	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	485	R\$	R\$	R\$
65	50755 5-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE -	UND	763	R\$	R\$	R\$

		CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA						
66	50755 6-4	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	69	R\$	R\$	R\$	
67	50755 7-2	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	8	R\$	R\$	R\$	
68	50755 8-0	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	155	R\$	R\$	R\$	
69	50755 9-9	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1519	R\$	R\$	R\$	

70	50517 4-6	(5051746) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
71	50517 5-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	2850	R\$	R\$	R\$
72	50585 8-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	538	R\$	R\$	R\$
73	59389 0-2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	275	R\$	R\$	R\$
74	59873 9-3	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	1200	R\$	R\$	R\$
75	59874 0-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	1503	R\$	R\$	R\$

76	59874 2-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	1405	R\$	R\$	R\$
77	59874 3-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	309	R\$	R\$	R\$
78	59967 6-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	1684	R\$	R\$	R\$
79	59967 7-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	480	R\$	R\$	R\$
80	59967 9-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	240	R\$	R\$	R\$
81	59968 2-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	150	R\$	R\$	R\$
82	51363 9-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	48	R\$	R\$	R\$
83	58303 2-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	1000	R\$	R\$	R\$
84	58445 2-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM	UNID	500	R\$	R\$	R\$

		FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA					
85	58302 9-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UNID	8	R\$	R\$	R\$
86	58303 4-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	8	R\$	R\$	R\$
87	58417 6-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	300	R\$	R\$	R\$
88	58417 7-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	20	R\$	R\$	R\$
89	58417 8-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	20	R\$	R\$	R\$
90	58417 9-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM	UNID	20	R\$	R\$	R\$

		LACTOSE						
91	58827 0-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	20	R\$	R\$	R\$	
92	55309 8-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAM A	12000	R\$	R\$	R\$	
93	55309 9-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAM A	12000	R\$	R\$	R\$	
94	34860 1-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO	LITRO	144	R\$	R\$	R\$	

		E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE						
95	46212 7-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTO S	LITRO	144	R\$	R\$	R\$	
96	34860 8-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	18	R\$	R\$	R\$	
97	58826 4-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E	LITRO	18	R\$	R\$	R\$	

		NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE LACTOSE E SACAROSE						
98	58826 3-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS EMINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	6	R\$	R\$	R\$	
99	62010 5 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA , A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	120	R\$	R\$	R\$	
10 0	34861 6-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA , INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	180	R\$	R\$	R\$	
10 1	34857 3-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALME	LITRO	600	R\$	R\$	R\$	

		NTE COMPLETA, PARA CRIANÇAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5CAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTO DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS						
10 2	62010 7 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALME NTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	600	R\$	R\$	R\$	
10 3	62010 9 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALME NTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	3	R\$	R\$	R\$	
10 4	34857 0-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALME NTE COMPLETA PARA CRIANÇAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE,	LITRO	5	R\$	R\$	R\$	

		GLUTEN E FIBRAS						
10 5	34857 6-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	5	R\$	R\$	R\$	
10 6	62011 1 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	15	R\$	R\$	R\$	
10 7	62011 2 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	15	R\$	R\$	R\$	
10 8	34857 7-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA,	LITRO	96	R\$	R\$	R\$	

		OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS						
109	348578-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$	
110	620113-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	40	R\$	R\$	R\$	
111	620114-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA,	LITRO	15	R\$	R\$	R\$	

		HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL					
11 2	62038 0 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	72	R\$	R\$	R\$
11 3	34886 5-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAM A	2000	R\$	R\$	R\$
11 4	34887 0-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	500	R\$	R\$	R\$
11 5	62050 0 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCI	GRAM A	1350	R\$	R\$	R\$

		ADO AO MODULO DE PROBIOTICO,PAR A CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO					
11 6	62050 4 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO- ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAM A	1350	R\$	R\$	R\$
11 7	34074 3-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANIS MOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAM A	450	R\$	R\$	R\$
11 8	62012 5 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAM A	1300	R\$	R\$	R\$
11 9	62037 1 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA,COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM	GRAM A	40000	R\$	R\$	R\$

		APROPRIADA						
12 0	34859 3-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDA DE	5000	R\$	R\$	R\$	
12 1	55650 6-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORIC A E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	1500	R\$	R\$	R\$	
12 2	62012 6 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO	UNIDA DE	900	R\$	R\$	R\$	

		ENTERAL OU ORAL						
12 3	34858 9-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDA DE	900	R\$	R\$	R\$	
12 4	58826 2-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDA DE	25	R\$	R\$	R\$	
12 5	34855 6-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	100	R\$	R\$	R\$	
12 6	62012 7 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO	UNIDA DE	900	R\$	R\$	R\$	

		FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL						
127	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDA DE	900	R\$	R\$	R\$	
128	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDA DE	900	R\$	R\$	R\$	
129	620128-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTOS DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDA DE	360	R\$	R\$	R\$	
130	620497-0	SERVICO DE ALIMENTACAO -	UNIDA DE	320	R\$	R\$	R\$	

		PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALME NTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACA O DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN,COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
13 1	62049 9 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALME NTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA,COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA,COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML,EMBAL AGEM APROPRIADA	UNIDA DE	360	R\$	R\$	R\$
13 2	34854 8-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALME NTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE	LITRO	400	R\$	R\$	R\$

		PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA					
13 3	34854 6-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALME NTE COMPLETA, NORMOCALORIC A E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	84	R\$	R\$	R\$
13 4	55650 7-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	48	R\$	R\$	R\$
13 5	34856 7-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALME NTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E	LITRO	120	R\$	R\$	R\$

		HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS					
13 6	34853 0-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	84	R\$	R\$	R\$
13 7	55650 4-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	160	R\$	R\$	R\$
13 8	34855 2-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G	LITRO	160	R\$	R\$	R\$

		DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN						
139	556510-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALME NTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$	
140	620130-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALME NTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$	
141	620131-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA	LITRO	376	R\$	R\$	R\$	

		PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL					
14 2	34859 6-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
14 3	62013 2 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO	LITRO	120	R\$	R\$	R\$

		UNIVERSAL						
14 4	62013 3 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	120	R\$	R\$	R\$	
14 5	55650 1-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$	
14 6	34073 49	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE GLUTAMINA,	GRAMA	1500	R\$	R\$	R\$	

		APRESENTACAO EM PO, ACONDICIONADO SACHE, EM EMBALAGEM APROPRIADA						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

LOTE XII - HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ULYSSES PERNAMBUCANO							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR ANUAL (C)= (B) x (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses) (D) = (A)x(C)
1	231199-2	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1.686	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3.787	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.222	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	610	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	650	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	620	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	4.200	R\$	R\$	R\$
8	231141-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4.200	R\$	R\$	R\$
9	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4.250	R\$	R\$	R\$
10	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	4.427	R\$	R\$	R\$
11	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	1.321	R\$	R\$	R\$

12	507552-1	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1.120	R\$	R\$	R\$
13	507555-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	2.172	R\$	R\$	R\$
14	507556-4	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	5.069	R\$	R\$	R\$
15	507557-2	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	48	R\$	R\$	R\$
16	507559-9	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	2.696	R\$	R\$	R\$
17	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1.114	R\$	R\$	R\$
18	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
19	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTERAL	ML	250	R\$	R\$	R\$
20	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	100	R\$	R\$	R\$
21	620504 -	SERVICO DE ALIMENTACAO	GRAMA	360	R\$	R\$	R\$

	6	- DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO					
22	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	180	R\$	R\$	R\$
23	620125 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	50	R\$	R\$	R\$
24	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA,COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	2.500	R\$	R\$	R\$
25	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
26	620126 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	24	R\$	R\$	R\$
27	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$

		EMBALAGEM DE 200ML					
28	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	12	R\$	R\$	R\$
29	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
30	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
31	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	60	R\$	R\$	R\$
32	620128 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	6	R\$	R\$	R\$
33	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU	LITRO	16	R\$	R\$	R\$

		PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA					
34	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	12	R\$	R\$	R\$
35	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	16	R\$	R\$	R\$
36	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	8	R\$	R\$	R\$
37	620130-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	8	R\$	R\$	R\$

3.2. Os preços registrados abrangerão os custos diretos e indiretos decorrentes da prestação dos serviços, incluindo tributos, encargos trabalhistas e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA E DA PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência da Ata será de 1 (um) ano, contado da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, facultada a renovação dos quantitativos previstos, desde que seja comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

4.2. A prorrogação fica condicionada à comprovação da vantajosidade dos preços registrados, mediante pesquisa de preço a ser realizada com a utilização dos parâmetros estabelecidos no art. 5º da Portaria SAD nº 2.679, de 29.09.2021.

5. DO REAJUSTE

5.1. O preço registrado nesta Ata apenas poderá ser reajustado após decorrido 1 (um) ano da data de elaboração do orçamento estimado da licitação, ocorrida em 24/04/2026, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, fornecido pelo IBGE, nos termos da Lei Estadual nº 17.555, de 22 de dezembro de 2021, e do Decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022.

5.2. A DETENTORA DA ATA deverá apresentar o pedido formal de reajuste ao GERENCIADOR durante a vigência da Ata e antes da data de eventual formalização da prorrogação do seu prazo de vigência, sob pena de preclusão do direito ao reajustamento.

5.3. O pedido de reajuste deverá ser analisado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias e será formalizado mediante termo aditivo.

5.4. Aplicado o reajuste na Ata, os contratos formalizados posteriormente à sua concessão já serão firmados com o preço reajustado.

6. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente decorrente de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de efeitos incalculáveis, e for inviável a manutenção da Ata nas condições originalmente pactuadas, o GERENCIADOR convocará a DETENTORA DA ATA para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. A recusa da DETENTORA DA ATA em reduzir seus preços na forma prevista no item 6.1. implicará o cancelamento parcial ou integral do registro de preços e a liberação da DETENTORA DA ATA, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.2. Quando o preço registrado se tornar superior em virtude da criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, com comprovada repercussão sobre a Ata, o GERENCIADOR convocará a DETENTORA para proceder à redução dos preços de acordo com os novos encargos.

6.2.1. A recusa da DETENTORA DA ATA em reduzir seus preços na forma prevista no item 6.2 implicará o cancelamento parcial ou integral do registro de preços, com aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e nesta Ata.

6.3. Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado, é facultado à DETENTORA DA ATA requerer a revisão dos valores, desde que atendidos os seguintes requisitos:

- a) Comprovação do motivo superveniente decorrente de força maior, caso fortuito, fato do príncipe, fato da Administração ou fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis;
- b) Demonstração, por meio da apresentação de planilha de custos ou memória de cálculo, quando couber, acompanhada de documentação comprobatória correlata, de que os preços registrados estão desatualizados e se tornaram inviáveis.

6.3.1. O GERENCIADOR decidirá sobre o pedido de revisão no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de conclusão da instrução do requerimento.

6.3.2. Durante o período de análise do pedido, o GERENCIADOR, mediante solicitação da DETENTORA DA ATA, poderá suspender as novas autorizações de consumo/adesão à Ata de Registro de Preços.

6.3.3. Indeferido o pedido de revisão, por ausência de prova efetiva dos requisitos previstos no item 6.3, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a manter os compromissos assumidos pelos

preços originalmente registrados, sob pena de cancelamento do registro de preços e aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e nesta Ata.

6.3.4. Comprovada a desatualização dos preços registrados, a Ata poderá ser revisada e, caso a DETENTORA DA ATA não aceite os novos preços indicados, o Registro de Preços será, parcial ou integralmente, cancelado e a DETENTORA DA ATA liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.4. O registro de preços também poderá ser revisado se a DETENTORA DA ATA formular proposta superveniente para redução dos preços registrados.

6.4.1. A redução de preços proposta não repercutirá na ordem de preferência de lotes/itens espelhados, que considerará os preços finais apresentados no certame.

6.5. Qualquer revisão nos preços registrados deve ser formalizada mediante termo aditivo e requer a apresentação de nova proposta de preço e/ou nova planilha de custos e formação de preço, conforme o caso, seguindo o modelo constante do edital.

6.6. A revisão dos preços registrados em Ata será aplicada automaticamente aos contratos formalizados posteriormente à sua implantação.

7. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

7.1. A DETENTORA DA ATA está obrigada a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas no Edital, em seus anexos e nesta Ata.

7.2. As contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante a assinatura de termo de contrato, conforme modelo constante do Anexo V do Edital, respeitado o prazo de vigência da Ata.

7.3. A DETENTORA DA ATA será convocada para assinatura do termo de contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

7.4. O prazo para assinatura do termo de contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação da DETENTORA DA ATA antes do decurso do prazo assinalado e desde que ocorra motivo justo, aceito pela Administração.

7.5. O não comparecimento ou a recusa injustificada da DETENTORA DA ATA em assinar o contrato no prazo assinalado enseja o cancelamento do registro de preços e a aplicação das penalidades previstas nesta Ata.

7.6. Por ocasião da convocação para assinatura do contrato, o órgão ou entidade interessada na contratação deverá consultar a regularidade da DETENTORA DA ATA perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep) e verificar a validade dos documentos de habitação fiscal, social e trabalhista apresentados na licitação, por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais, certificando nos autos a regularidade e anexando os documentos obtidos.

7.6.1. Se não for possível atualizar os documentos por meio eletrônico, a DETENTORA DA ATA será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das respectivas certidões vigentes, sob pena de decair do direito à contratação e haver o cancelamento do registro de preços.

7.7. Nas hipóteses do item 7.5 e 7.6, o GERENCIADOR poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, se houver, ou os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura de nova Ata, observado o disposto no art. 90, §§ 2º e 4º da Lei 14.133, de 2021.

7.8. A contratação individual de itens registrados em lotes de forma aglutinada somente será admitida se o edital previu critério de aceitabilidade dos preços unitários máximo e se for comprovada a vantajosidade da contratação mediante prévia pesquisa de mercado ou demonstração de que o deságio obtido no valor do item é igual ou superior ao do lote globalmente considerado.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA

8.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR deverá:

8.1.1. Assinar, gerenciar e fiscalizar a Ata de Registro de Preços;

8.1.2. Divulgar a Ata e suas eventuais alterações, durante toda a sua vigência, no Sistema PE Integrado e no Portal Nacional de Contratações Públicas;

8.1.3. Autorizar e gerenciar pedidos de consumo dos órgãos participantes;

8.1.4. Observar os quantitativos e limites estabelecidos para o órgão participante;

8.1.5. Remanejar os quantitativos da Ata, quando cabível;

9.1.6. Analisar pedidos de reajuste e revisão dos preços registrados, conduzindo as renegociações necessárias;

8.1.7. Instaurar processo de apuração e aplicação de penalidade, garantida a ampla defesa e o contraditório, em caso de cometimento de ilícitos decorrentes da Ata de Registro de Preços;

8.1.8. Formalizar a prorrogação do prazo de vigência da Ata, quando cabível;

8.1.9. Convocar os integrantes do Cadastro de Reserva, se houver, em caso de cancelamento parcial ou integral do registro de preços;

9. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

9.1. A DETENTORA DA ATA obriga-se a:

9.1.1. Manter o preço registrado e demais condições previstas durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços;

9.1.2. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e de eventuais contratações decorrentes, as condições de habilitação exigidas para participação na licitação, inclusive sua inscrição no CADFOR-PE;

9.1.3. Assinar os contratos decorrentes desta Ata de Registro de Preços no prazo assinalado.

9.1.4. Prestar as informações solicitadas pelo GERENCIADOR, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação.

9.1.5. Designar preposto para representá-la perante o GERENCIADOR, sempre que for necessário.

10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O registro de preços da DETENTORA DA ATA será cancelado quando esta:

10.1.1. Descumprir as condições nela previstas;

10.1.2. Não mantiver as condições de habilitação exigidas na licitação;

10.1.3. Recusar-se injustificadamente a assinar os contratos decorrentes desta Ata;

10.1.4. Recusar-se a reduzir o preço registrado, na hipótese de este tornar-se superior àqueles praticados no mercado;

10.1.5. Tiver sua falência decretada ou for dissolvida;

10.1.6. Sofrer penalidade administrativa que impeça sua contratação no âmbito da Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, salvo se a sanção não ultrapassar o prazo de vigência desta Ata e não for o GERENCIADOR o responsável por sua aplicação, hipótese em que o registro de preços poderá ser mantido pelo prazo remanescente, após cumprida a penalidade, mediante decisão fundamentada do GERENCIADOR.

10.2. A Ata de Registro de Preços será cancelada também por razões de interesse público ou em decorrência de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento das obrigações definidas nesta Ata de Registro de Preços, devidamente comprovados e justificados.

10.3. A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS poderá ser cancelada em caso de extinção antecipada do contrato dela decorrente firmado pelo GERENCIADOR.

10.4. Será assegurado o contraditório e a ampla defesa antes do cancelamento do registro de preços, ressalvada a hipótese de que trata o item 11.1.6.

11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa a DETENTORA DA ATA que:

11.1.1. não assinar o contrato decorrentes desta Ata dentro do prazo estipulado;

11.1.2. recusar-se a reduzir os preços registrados diante da superveniente criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais com comprovada repercussão sobre a Ata;

11.1.3. recusar-se a manter os preços registrados após indeferimento do seu pedido de revisão.

11.2. A penalidade de multa será aplicada de acordo com as seguintes regras:

11.2.1. Multa de 1% (um por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata, observado o valor mínimo de R\$ 10.000,00 (dez mil reais) e o máximo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), a ser aplicada a quem cometer a infração prevista no item 12.1.1 desta Ata;

11.2.2. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor total da Ata, observado o valor mínimo de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) e máximo de R\$ 50.000,00 (cinquenta

mil reais), a ser aplicada em caso do cometimento das infrações previstas nos itens 12.1.2 e 12.1.3 desta Ata;

11.3. Além da multa aplicada, é aplicável a penalidade de Impedimento de licitar e contratar com o Estado de Pernambuco, nos seguintes casos e condições:

11.3.1. na infração prevista no item 12.1.1: de 6 a 12 meses;

11.3.2. nas infrações previstas nos itens 12.1.2. e 12.1.3: até 6 meses.

11.4. Na fixação da dosimetria das sanções previstas nesta Ata, serão observados os mesmos critérios e diretrizes fixados no edital da licitação.

11.5. A aplicação das sanções deverá ser precedida de processo administrativo, garantidos os princípios da ampla defesa e contraditório, a ser instaurado no âmbito do órgão PARTICIPANTE, no caso de cometimento da infração prevista no item 12.1.1, e do GERENCIADOR, quando se tratar das infrações previstas nos itens 12.1.2 e 12.1.3.

12. DA PUBLICAÇÃO

12.1. Esta Ata de Registro de Preço será publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como no Sistema PE-Integrado como condição de sua eficácia, devendo a sua divulgação ser mantida durante toda a vigência.

13. DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca do Recife para os litígios decorrentes deste instrumento que não puderem ser compostos pela Câmara de Negociação, Conciliação e Mediação da Administração Pública Estadual instituída pela Lei Complementar do Estado nº 417, de 2019.

Recife, **XX** de **XXXXXXXXXX** de **XXXX**.

ÓRGÃO GERENCIADOR
DETENTORA DA ATA

PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.90176.SAD.FES-PE
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
NO SISTEMA COMPRAS.GOV Nº 90176.2026

ANEXO V
MINUTA DO CONTRATO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMUNS

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE PERNAMBUCO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE SAÚDE DE PERNAMBUCO-SES/PE E A EMPRESA **XXXXXX**, EM DECORRÊNCIA DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90176/2026, PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.0176.SAD.FES-PE:

O ESTADO DE PERNAMBUCO, através da SECRETARIA DE SAÚDE, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **XXX**, com sede na _____, nesta cidade, doravante designada CONTRATANTE, neste ato representada pelo(a) . _____ (nome e cargo), portador da matrícula funcional nº **XXXXXX**, no uso da competência conferida pelo _____, e a empresa _____, inscrita no CNPJ(MF) sob o nº _____, sediada em _____, representada neste ato por _____ (nome e função que exerce na contratada), conforme atos constitutivos da empresa, doravante designada CONTRATADA, têm entre si justo e acordado, e celebram o presente CONTRATO, mediante as seguintes cláusulas e condições, que mutuamente outorgam e estabelecem, sujeitando-se às disposições previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos Decretos Estaduais nº 53.384, de 22.08.2022 e 54.142, de 14.12.2022, e demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente CONTRATO a prestação de serviços de empresa especializada em produção, fornecimento, manipulação e distribuição de Refeição Hospitalar in loco e Transportada,

para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários, bem como o serviço de Sondário e Lactário, compreendendo o fornecimento integral de dietas enterais padrões, suplementos nutricionais, módulos para dieta enteral, correlatos, fórmulas Infantis, gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios e descartáveis, conforme a Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011, visando atender as necessidades de 12 Unidades Hospitalares da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco - SES/PE, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, na proposta da CONTRATADA e nos demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO

São partes integrantes deste CONTRATO e vinculam a contratação, para todos os fins de direito, independentemente de transcrição, o processo relativo ao PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXXXXXX, PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.90176.SAD.FES-PE e todos os seus anexos, em especial a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O prazo de vigência do CONTRATO é de 24 (vinte e quatro) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, obedecida a vigência máxima de 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A prorrogação fica condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que há interesse na manutenção dos serviços e de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A pesquisa para aferição da vantajosidade econômica da prorrogação contratual será realizada mediante utilização dos parâmetros estabelecidos no art. 12 da Portaria SAD nº 2.679, de 29.09.2021, ou em eventual norma que a altere ou substitua.

PARÁGRAFO QUARTO: O CONTRATO não poderá ser prorrogado quando a CONTRATADA tiver sido penalizada com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar,

observadas as abrangências e os limites temporais de aplicação, sendo excepcionalmente admitida a prorrogação, pelo período mínimo necessário à conclusão de um novo certame, de modo a evitar a descontinuidade do serviço ou o custo de uma contratação emergencial.

PARÁGRAFO QUINTO: Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a prorrogação.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de R\$ XXXXXXX, sendo o valor mensal de R\$ XXXXXX, conforme estabelecido na proposta, parte integrante deste CONTRATO.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O valor do CONTRATO compreende os custos diretos e indiretos decorrentes de sua execução, incluindo tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, eventuais custos com transporte, frete e outras despesas correlatas necessárias ao cumprimento integral do objeto da contratação.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O valor global indicado é meramente estimativo e os pagamentos devidos à CONTRATADA serão feitos conforme medições dos serviços efetivamente realizados.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As despesas decorrentes deste CONTRATO estão programadas em dotação orçamentária própria do orçamento do Estado de Pernambuco para o presente exercício de 2026, na classificação abaixo:

Unidade Gestora: 530401 - Fundo Estadual de Saúde

Fonte: 500 - TESOURO

Programa de Trabalho: 10.302.0410.2393.0000

Elemento de Despesa: 3.3.90

PARÁGRAFO SEGUNDO: No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas de mesma natureza, cujo empenho será objeto de termo de apostilamento no início de cada exercício financeiro.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A inexistência de créditos orçamentários no início de cada exercício financeiro impede a continuidade do ajuste, devendo a CONTRATANTE promover a extinção do CONTRATO, sem ônus, na forma dos Parágrafos Segundo e Terceiro da Cláusula Décima Sétima.

CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE E DA REVISÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, contado da data de elaboração do orçamento estimado, ocorrida em 24/04/2026.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O preço do CONTRATO será reajustado em periodicidade anual contada a partir da data de elaboração do orçamento estimado, utilizando-se, para tanto, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, fornecido pelo IBGE, que incidirá exclusivamente em relação às obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, nos termos da Lei Estadual nº 17.555/2021 e do Decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A CONTRATADA deverá pleitear o reajuste de preços durante a vigência do CONTRATO, mediante requerimento formal, no prazo de até 12 (doze) meses após completado o período aquisitivo da anualidade, nos contratos de vigência inicial plurianual, e antes de eventual prorrogação, sob pena de, não o fazendo tempestivamente, ocorrer a preclusão do seu direito ao reajuste.

PARÁGRAFO QUARTO: Os pedidos de reajustamento deverão ser analisados e respondidos pela Administração no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO QUINTO: Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido analisado o pedido de reajuste tempestivamente formulado, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro ao reajustamento, sob pena de preclusão.

PARÁGRAFO SEXTO: O reajustamento será formalizado mediante apostilamento, exceto se a sua concessão coincidir com a prorrogação contratual, quando poderá ser formalizado por termo aditivo.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O direito ao reajustamento poderá ser objeto de renúncia expressa, parcial ou integral, bem como de negociação entre as partes, com vistas a garantir a vantajosidade da manutenção do ajuste para o interesse público, nos termos do art. 6º da Lei Estadual nº 17.555, de 2021.

PARÁGRAFO OITAVO: Nos reajustes subsequentes ao primeiro, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste concedido ou objeto de renúncia.

PARÁGRAFO NONO: Será assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do CONTRATO em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do CONTRATO tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no CONTRATO.

PARÁGRAFO DÉCIMO: O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do CONTRATO e antes de eventual prorrogação, sob pena de preclusão.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: Os pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do CONTRATO deverão ser analisados e respondidos pela Administração no prazo máximo de até 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: A extinção do CONTRATO não configura óbice para o reconhecimento do direito ao reajuste ou ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro CONTRATO, desde que requeridos tempestivamente, hipóteses em que serão concedidos a título de indenização por meio de Termo de Quitação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

PARÁGRAFO PRIMEIRO: É dever da CONTRATANTE exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, em especial:

I. Prestar à CONTRATADA as informações e esclarecimentos que esta vier a solicitar para o desenvolvimento dos trabalhos;

- II. Expedir ordem de serviço para o início da execução do CONTRATO, com a antecedência prevista no Termo de Referência ou, em sua ausência, observando prazo razoável para adoção das medidas iniciais a cargo da CONTRATADA;
- III. Comunicar, por escrito, à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço, inclusive vícios e incorreções, para que sejam corrigidos, no todo ou em parte, às suas expensas;
- IV. Acompanhar e fiscalizar a execução do CONTRATO, através de fiscal especialmente designado para este fim;
- V. Indicar, formalmente, o gestor do CONTRATO para acompanhamento da execução contratual, utilizando-se dos procedimentos de acompanhamento da execução dos serviços, conforme previsto no Termo de Referência e neste instrumento;
- VI. Encaminhar à CONTRATADA os relatórios de acompanhamento da execução dos serviços, devidamente elaborados e assinados pelo fiscal do CONTRATO, com os registros de eventuais falhas verificadas e das medidas corretivas necessárias;
- VII. Analisar e atestar as Faturas e Notas Fiscais emitidas e efetuar os respectivos pagamentos nas condições e nos prazos estabelecidos.
- VIII. Liberar o pagamento da parcela incontroversa da execução do objeto contratado, quando houver controvérsia sobre a dimensão, qualidade e quantidade do objeto executado.
- IX. Aplicar as sanções previstas na lei e neste CONTRATO;
- X. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
- XI. Proferir, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, decisão explícita sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente CONTRATO, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- XII. Responder a eventuais pedidos de reajustamento no prazo máximo de 60 (sessenta) dias e aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento.

XIII. Cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

XIV. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais do espaço e dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso, das áreas de refeitório e áreas de apoio e nutrição;

XV. Estabelecer cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para a manutenção preventiva e reparadora dos equipamentos e revestimento dos pisos e paredes das áreas de refeitório e áreas de apoio e nutrição. Os equipamentos que necessitem de manutenção fora da unidade, só sairão mediante autorização por escrito emitida pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

XVI. Caberão ao Setor de Nutrição e ao Setor de Manutenção da Unidade de Saúde fixar os prazos a que se refere o item anterior, bem como o setor responsável;

XVII. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços, inclusive determinando a substituição de qualquer funcionário que não atenda aos interesses do hospital;

XVIII. Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu quadro de pessoal, observadas as especificações constantes deste edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;

XIX. Prestar assistência alimentar e dietoterápica à clientela. Autorizar o fornecimento de alimentos ou preparações complementares, bem como verificar, orientar e supervisionar a produção;

XX. Controlar por meio de registros formais o número de refeições servidas diariamente, por intermédio do servidor da unidade, designado pela seção de nutrição ou, na falta deste, pela administração;

XXI. Aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da Contratante;

XXII. A Secretaria Estadual de Saúde deve notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos e irregularidades, como não cumprimento de per capita, falta de gêneros ou descartáveis, falta de reposição de utensílios, alteração de cardápios sem aviso de 24 horas de antecedência ou sem aquiescência do fiscal do contrato, falha na garantia da segurança dos alimentos, quadro insuficiente ou ausente de mão de obra, ou faltas constatadas na execução dos serviços, fixando em 05 cinco dias úteis o prazo para as devidas correções e ampla defesa;

XXIII. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, observando o cumprimento da Portaria Estadual nº 003 de 03/01/11, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA;

XXIV. Controlar e conferir periodicamente em conjunto com a Contratada as medições de refeições fornecidas aos pacientes, servidores, funcionários e acompanhantes, através de registros existentes em Mapas de Dietas, catraca eletrônica ou outro modelo de controle para quando houver problemas na catraca eletrônica, devendo esse controle ser realizado de forma direta e efetiva pela contratada, conforme consta na Cartilha de Controle sobre Serviço de Alimentação Hospitalar da Secretaria de Controladoria Geral do Estado;

XXV. Garantir que apenas os colaboradores nas condições arroladas na Portaria Estadual nº 003/2011 sejam contemplados com a disponibilização de refeição desta contratação. O controle também utilizar-se-á das escalas de serviço para a colocação do horário e número de acessos permitidos aos funcionários e, para os acompanhantes, do relatório gerado pelo setor responsável de cada hospital, verificando clínica, nome e idade do paciente. Os acompanhantes deverão estar com identificação própria da Unidade para ter acesso ao refeitório, sendo a liberação realizada em confronto com a lista de pacientes, demonstrando a qual paciente o acompanhante está vinculado, desde que enquadrado nas situações previstas na Portaria nº 003/2011 SES;

XXVI. Fiscalizar diariamente os serviços, objeto do contrato, devendo ser registradas eventuais irregularidades no livro de ocorrências;

XXVII. Designar um fiscal e um gestor, em pessoas distintas, para a fiscalização e acompanhamento do Contrato;

XXVIII. Notificar a CONTRATADA para a substituição de produtos que estejam fora das exigências contidas nos Anexos deste Termo de Referência;

XXIX. Disponibilizar à CONTRATADA os equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços;

XXX. Cabe à nutricionista responsável do setor de nutrição da Unidade Hospitalar proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à oferta das preparações aos comensais pacientes, acompanhantes e servidores;

XXXI. Encaminhar, mensalmente, as faturas aprovadas pela prestação de serviços para liberação de pagamento de acordo com o INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO IMR;

XXXII. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas para a distribuição das refeições aos comensais;

XXXIII. Analisar e aprovar os cardápios sugeridos pela CONTRATADA, através do Setor de Nutrição da Unidade Hospitalar, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias a qualquer tempo;

XXXIV. Efetuar o pagamento devido, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência;

XXXV. Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgoto vinculados à prestação de serviços, realizando reparos imediatos às suas expensas;

XXXVI. Verificar o cumprimento do CARDÁPIO e suas INCIDÊNCIAS descritas neste Termo de Referência;

XXXVII. A CONTRATANTE poderá solicitar, a qualquer tempo, a revisão do quantitativo de copeiros, mediante justificativa técnica baseada em auditorias, indicadores de desempenho, aumento da demanda assistencial ou mudança no perfil de complexidade das unidades atendidas (RDC nº63/2011; ONA,2022; Silva et AL.,2018);

XXXVIII. Caberá ao fiscal do contrato determinar um Nutricionista Plantonista da unidade hospitalar em se responsabilizar por realizar as provas das refeições na unidade de produção de alimentos, devendo ser registrado em controle diário avaliar e aprovar ou reprovar todas as características das preparações;

XXXVIV. A apuração dos serviços constituirá obrigação contratual, devendo a CONTRATANTE, por meio do fiscal do contrato, proceder à conferência dos quantitativos e valores apresentados pela CONTRATADA no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados do recebimento do respectivo relatório mensal, ocasião em que deverá atestar formalmente a medição, comunicar à CONTRATADA o valor efetivamente aprovado e autorizar a emissão da correspondente Nota Fiscal/Fatura, como condição para o processamento do pagamento;

XL. A realização dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, será estritamente supervisionada pela CONTRATANTE, especialmente no que concerne à utilização adequada de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como o funcionamento do espaço de Sondário e Lactário.

XLI. A provisão de água mineral para todos os setores do hospital será de responsabilidade da CONTRATANTE;

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Deve a CONTRATADA cumprir todas as obrigações estipuladas neste CONTRATO e respectivos anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, em especial:

I. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, na quantidade, qualidade e tecnologia demandadas, de acordo com as especificações indicadas no Termo de Referência.

II. Cumprir o cronograma de execução do CONTRATO.

III. Reparar, corrigir, complementar ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, conforme o caso, no prazo de até 05 cinco dias úteis contado da respectiva notificação, ou no prazo fixado pelo fiscal do CONTRATO, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

IV. Submeter, por escrito, para análise e aprovação prévia da CONTRATANTE, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do TR, do memorial descritivo ou instrumento congênere.

V. Designar preposto que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências durante a execução contratual, o qual deverá disponibilizar endereço de e-mail válido e número de telefone móvel que permita contato imediato com o fiscal do CONTRATO de forma permanente.

VI. Substituir o preposto designado se houver recusa motivada da CONTRATANTE quanto à anterior indicação.

VII. Atender às determinações regulares do fiscal do CONTRATO ou autoridade superior, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às solicitações e reclamações formuladas.

VIII. Relatar ao fiscal do CONTRATO, por escrito, toda e qualquer ocorrência anormal afeta à prestação dos serviços.

IX. Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 cinco dias úteis, qualquer alteração no Contrato Social ou no endereço comercial.

X. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do CONTRATO.

XI. Comprovar, conforme o caso, no início da execução contratual e sempre que solicitado pelo fiscal, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, durante toda a vigência do CONTRATO, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

XII. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento do objeto deste CONTRATO, com habilitação e conhecimento adequados.

XIII. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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.

- XIV. Não contratar, durante a vigência do CONTRATO, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do CONTRATO, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.
- XV. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor Lei nº 8.078, de 1990, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela CONTRATANTE, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.
- XVI. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do CONTRATO, sendo que eventual pessoal alocado ao CONTRATO não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE.
- XVII. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do CONTRATO e cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- XVIII. Manter, durante o prazo de vigência do CONTRATO, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, inclusive sua inscrição no CADFOR-PE.
- XIX. Realizar, conforme previsto no Termo de Referência, a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da CONTRATANTE.
- XX. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO, ressalvadas as hipóteses de subcontratação autorizada no Termo de Referência e neste CONTRATO.
- XXI. Apresentar, suplementar ou estender a garantia de execução contratual, se exigível, no prazo assinalado no CONTRATO.
- XXII. Obrigações da CONTRATADA quanto aos serviços de refeição hospitalar in loco, transportada e sondário/lactário, conforme o perfil e necessidade da unidade hospitalar:

XXIII. Fornecer, manter, substituir e colocar à disposição da CONTRATANTE todo o material, utensílios e equipamentos considerados necessários para a execução do escopo contratado, constantes ou não, nas listas mencionadas nos anexos no termo de referência, o quais poderão ser retirados no término deste contrato pela CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE de todos os espaços;

XXIV. Caso a unidade hospitalar possua bens patrimoniais próprios e os disponibilize através de permissão documentada para uso, a CONTRATADA poderá utilizá-los, desde que assumindo integralmente a responsabilidade por sua guarda, conservação e manutenção. Na hipótese de causar danos decorrentes de mau uso, negligência, imperícia ou descumprimento das orientações de operação e manutenção, deverá proceder, às suas expensas, ao reparo ou substituição do item por outro de especificações técnicas iguais ou superiores, mediante aprovação da fiscalização;

XXV. Antes de iniciar os serviços, a CONTRATADA relacionará todos os equipamentos, utensílios e mobiliários da CONTRATANTE que pretende usar, informando estado de conservação que está recebendo, e será responsável pelos mesmos durante todo o contrato;

XXVI. Será lavrado termo com arrolamento total dos bens colocados à disposição da CONTRATADA com descrição do seu estado de conservação e funcionamento;

XXVII. Relacionar, identificar e manter devidamente registrados todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade que forem utilizados na execução dos serviços, de forma a possibilitar o adequado controle e evitar confusão com bens similares de propriedade da CONTRATANTE;

XXVIII. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais utilizadas na prestação dos serviços, compreendendo refeitório, áreas de apoio, dependências do Setor de Nutrição, lactário, sondário, áreas destinadas aos funcionários da cozinha, vestiários e área de descanso, incluindo pisos, azulejos, cantoneiras, portas, vidros, válvulas de descarga, luminárias, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, lâmpadas, reatores e demais componentes estruturais correlatos;

XXIX. Manter em perfeitas condições de uso os equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução do serviço, assegurando sua adequada conservação, funcionamento e segurança durante toda a vigência contratual;

XXX. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos bens públicos utilizados na execução dos serviços, da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou recomposições, durante o citado período;

XXX.I- Providenciar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, a verificação do estado de conservação das áreas físicas da CONTRATANTE utilizadas na execução dos serviços,

devendo realizar, às suas expensas e dentro da vigência contratual, todos os reparos, recomposição e adequações que se fizerem necessários para a restituição dos espaços nas condições de uso em que foram recebidos;

XXXI. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental incluída as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

XXXII. Fornecer para os pacientes os materiais descartáveis necessários às refeições e, quando for o caso, fornecer também aos acompanhantes, desde que previamente autorizado pela Gerência de Nutrição e conforme as diretrizes da CONTRATANTE, sendo estes de boa qualidade e aprovados pela referida Gerência, conforme descrito no APÊNDICE C: Quadro de Descartáveis por Características de Dieta – Refeição Hospitalar (in loco e transportada) e Sondário/Lactário, de acordo com as características de dieta e o público atendido;

XXXIII. Fica vedada à CONTRATADA a elaboração ou aplicação de cardápios que não forem elaborados pela contratante, salvo quando expressamente previsto e aprovado pela CONTRATANTE, devendo, nestes casos, seguir as mesmas diretrizes nutricionais, padrões de qualidade e controles aplicáveis às demais refeições do contrato;

XXXIV. Apresentar ao fiscal do contrato, semestralmente, os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os seus manipuladores de alimentos, tanto aqueles da produção da contratada, bem como do pessoal contratado para executar o serviço nos hospitais, devidamente atualizados;

XXXV. Assegurar seus empregados lotados nas unidades hospitalares contra riscos de acidentes do trabalho, solicitando devido treinamento à Direção de cada Hospital e cujo certificado deverá ser emitido pela Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA de cada unidade;

XXXVI. A empresa deverá apresentar o procedimento operacional padrão (POP), referente a fardamento completo e EPI's, os quais deverão constar de registro e certificado de aprovação do Ministério do Trabalho e Emprego de acordo com a NR 06;

XXXVII. Remeter, mensalmente, à produção e afixar no recinto da CONTRATANTE as escalas diárias de serviço de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração;

XXXVIII. Compete à CONTRATADA fornecer lanches extras a pacientes quando houver solicitação eventual e devidamente justificada em razão de novas admissões ou internações, episódios de hipoglicemia, hipotensão, atendimento a gestantes ou permanência superior a 6 (seis) horas na

emergência, ainda que sem indicação de internação, devendo, em qualquer hipótese, atender à autorização formal do Serviço de Nutrição Clínica da respectiva unidade hospitalar, vedado o fornecimento sem a devida autorização;

XXXIX. A CONTRATADA deve acatar no plantão noturno ou na eventual ausência de nutricionista do quadro da CONTRATANTE, prescrição de dietas do(a) médico(a) do hospital e apenas desse(a), devendo a mesma ocorrer através de documentos constando nome do paciente, prontuário da enfermaria, leito e assinatura do responsável;

XL. Atender às reservas de refeições feitas pelos servidores dos centros cirúrgicos, das unidades de recuperação, de terapia intensiva, emergências, setor de transporte e outros, avaliados pelo setor de nutrição, quando impossibilitados de comparecer ao refeitório, nos horários estabelecidos pelo setor de nutrição, conforme Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011;

XLI. Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do setor de nutrição para elaboração de refeições destinadas às pessoas não autorizadas pela Unidade;

XLII. Assegurar as boas práticas na manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e transporte de alimentos e dietas especiais. Estabelecer mecanismos e procedimentos para a identificação, rastreabilidade, conservação e descarte apropriado de alimentos e amostras;

XLIII. Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais e legislação técnica específica recomendada pelo Contratante, bem como normas de segurança que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;

XLIV. Caso se enquadre no requisito previsto no art. 1º da Lei Estadual nº 16.894/2020, deverá reservar 5% (cinco por cento) da mão de obra contratada para atender às condições elencadas no citado dispositivo, ressalvadas as hipóteses legais de incompatibilidade com o exercício das atividades previstas na contratação;

XLV. Emitir a Nota Fiscal/Fatura e apresentar à Contratante;

XLVI. A CONTRATADA deverá observar integralmente, na aquisição, no recebimento e no armazenamento dos insumos, todas as especificações técnicas constantes no APÊNDICE E – Quadro de Especificações de Gêneros Alimentícios – Refeição Hospitalar (in loco e transportada) e Sondário/Lactário, devendo assegurar que os produtos fornecidos estejam rigorosamente em conformidade com as características, padrões de qualidade, e demais exigências ali estabelecidas;

XLVII. Adquirir insumos exclusivamente de fornecedores que comprovem possuir licença sanitária válida e demais autorizações exigidas pela legislação vigente, garantindo que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e às exigências estabelecidas no Termo de Referência;

- XLVIII. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- XLIX. Arcar com as despesas decorrentes de alimentação de seus empregados, sem custos para a contratante;
- L. Para elaboração da sua fatura, a contratada deverá aplicar a alíquota de ISS e o valor do vale-transporte efetivamente praticados no município onde os serviços estarão sendo prestados, mesmo que inferiores aos constantes de proposta apresentada no certame, considerando, inclusive os reajuste nos valores de passagem dos transportes;
- LI. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- LII. Cumprir as especificações descritas no Cardápio e suas incidências descritas no Termo de Referência, atendendo as prescrições conforme os mapas especificados pelas Nutricionistas Clínicas da CONTRATANTE;
- LIII. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- LIV. Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- LV. Apresentar sugestões de cardápios mensais para aprovação da CONTRATANTE, com base nos cardápios de incidências anexos no Termo de Referência, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- LVI. Aquisição e armazenamento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, mantidos em recintos próprios, obedecendo à legislação vigente;
- LVII. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- LVIII. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- LIX. Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados para determinar a medida caseira padronizando o per capita dos alimentos;
- LX. Coletas de amostras diárias de todos os alimentos preparados;
- LXI. Embalagem e acondicionamento das refeições, quando for o caso;
- LXII. Realizar a higienização e limpeza de todas as dependências, equipamentos, utensílios e mobiliários vinculados à prestação dos serviços, compreendendo obrigatoriamente as duas etapas do processo de higienização:
- LXII.I - Limpeza: etapa de remoção de sujidades, resíduos orgânicos e inorgânicos por meio de ação mecânica e uso de detergentes apropriados;

LXII.II - Desinfecção: etapa subsequente, destinada à eliminação ou redução da carga microbiana a níveis seguros, mediante o uso de produtos saneantes devidamente registrados na ANVISA, adequados à finalidade e compatíveis com os materiais tratados.

LXIII. §1º A CONTRATADA deverá fornecer, manter e utilizar produtos químicos e desinfetantes adequados para cada tipo de área e superfície, de acordo com as boas práticas sanitárias, observando as recomendações da Tabela de Higienização e Desinfecção de Áreas, Equipamentos e Utensílios - Recomendação de químicos, constante no APÊNDICE G - LIMPEZA E HIGIENE - ÁREA PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE- LEVANTAMENTO DAS ÁREAS (m²), observando:

LXIII.I - a compatibilidade entre o princípio ativo e o material higienizado, a fim de evitar danos (por exemplo, é vedado o uso de ácido clorídrico em superfícies de aço inoxidável, devendo ser adotados produtos alternativos compatíveis e autorizados pela ANVISA);

LXIII.II - a utilização de produtos que não deixem resíduos tóxicos ou comprometam a segurança alimentar;

LXIII.III - a obediência às orientações dos fabricantes quanto à diluição, tempo de contato e forma de aplicação.

LXIV. §2º - Durante o período de operação e manipulação de alimentos, é vedado o uso de produtos que exijam enxágue posterior ou apresentem risco de contaminação química, como o hipoclorito de sódio e similares, devendo-se empregar produtos de rápida evaporação e baixa toxicidade, como o álcool etílico a 70%, para higienização de superfícies e equipamentos em uso.

LXV. §3º - A higienização deverá ser executada de modo a não interferir na produção de alimentos, devendo haver planejamento de rotina de limpeza (antes, durante e após a operação) e registro das atividades executadas em planilhas próprias de controle, com indicação de produto utilizado, área higienizada, responsável e data da execução.

LXVI. Quando for o caso, do fornecimento aos pacientes e servidores de dietas especiais, mediante prescrição médica, ou de nutricionista da CONTRATANTE, dentro do prazo de vigência dessas mesmas prescrições, sem alteração do preço em relação à refeição normal;

LXVII. Fornecimento de todo material descartável necessário à embalagem e ao acondicionamento das refeições, bem como dos demais de uso individual como talheres plásticos, copos, guardanapos e outros conforme as especificações do APÊNDICE C: QUADRO DE DESCARTÁVEIS POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/LACTÁRIO.

LXVIII. A CONTRATADA deverá assegurar, de forma obrigatória e imediata, o fornecimento de alimento específico solicitado pela equipe assistencial, quando houver indicação formal para atendimento de paciente com seletividade alimentar, restrição alimentar, condição clínica específica ou necessidade nutricional individualizada. O fornecimento deverá observar rigorosamente a prescrição médica e/ou nutricional, não podendo a CONTRATADA substituir o item indicado sem prévia e expressa autorização da equipe técnica responsável, sob pena de descumprimento contratual.

LXIX. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para os ambientes necessários à execução do serviço;

LXX. Efetuar controle bacteriológico e microbiológico semestral da água utilizada na execução dos serviços, bem como das áreas, equipamentos e instalações vinculadas ao objeto contratual, sem prejuízo das rotinas de controle sanitário próprias da unidade hospitalar. A CONTRATADA deverá, ainda, comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer indício ou resultado que aponte contaminação da água, adotando prontamente as medidas corretivas cabíveis para mitigação de riscos à saúde;

LXXI. Reparar e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que forem verificadas inadequações alimentares, vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

LXXII. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, de gás, de vapor ou quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado e sistemático, única e exclusivamente às suas expensas e total responsabilidade, sem nenhum ônus para a CONTRATANTE;

LXXIII. Manter a execução dos serviços contratados, inclusive durante a realização de obras, reformas ou reparos nas áreas destinadas ao Setor de Alimentação e Nutrição de cada Unidade, pelo prazo de sua duração, adotando as medidas necessárias para assegurar o regular funcionamento das atividades;

LXXIV. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências de uma Unidade específica, a contratada deverá garantir o preparo de todas as

refeições, para os pacientes, acompanhantes e servidores, dando continuidade aos serviços em tempo hábil, sem ônus adicional para a CONTRATANTE;

LXXV. Solicitar a Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária competente para local de execução do serviço, seja in loco cozinha/dependência das Unidades hospitalares, nas dependências da CONTRATADA quando as refeições são transportadas e do espaço de sondário e lactário a partir do início da execução do serviço, devendo ser apresentado o protocolo de solicitação na ausência do documento formalizado no prazo de até 10 dias de início de execução contratual;

LXXVI. Controlar a entrega e o recolhimento dos utensílios utilizados no refeitório durante as refeições, não sendo responsabilidade da CONTRATANTE o extravio ou perdas dos mesmos;

LXXVII. Manter o registro/controlar diário de refeições e serviços efetivamente prestados e conferência com os registros da CONTRATANTE;

LXXVIII. Manter a prestação dos serviços de forma contínua e ininterrupta em caso de ocorrência de caso fortuito, força maior ou outros fatos supervenientes que impactem as áreas destinadas ao Setor de Alimentação e Nutrição, adotando as providências cabíveis para garantir a continuidade do atendimento;

LXXIX. Fornecer, controlar e substituir, às suas expensas, todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários à execução dos serviços, em conformidade com o APÊNDICE K – RELAÇÃO DE FARDAMENTOS E EPI'S, observando as especificações, quantitativos mínimos, periodicidade de substituição e vida útil estabelecidos para cada função;

LXXX. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, na execução dos serviços, quando evidenciada a culpa de pessoas do seu quadro de empregados, por negligência, ação ou omissão;

LXXXI. Responsabilizar-se-á pelo fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) conforme as especificações dos apêndices e anexos, necessários para a perfeita execução dos serviços;

LXXXII. A CONTRATADA realizará às suas expensas e com prévia autorização da CONTRATANTE as adaptações/adequações nos equipamentos e materiais exigidos pela Vigilância Sanitária ou por Ordem do Ministério Público e às normas vigentes;

LXXXIII. Será de responsabilidade da CONTRATADA realizar, às suas expensas, as manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos, utensílios e materiais utilizados na execução dos serviços, localizados nas áreas de cozinha, lactário e sondário; independentemente de serem de propriedade da CONTRATANTE ou da própria CONTRATADA.

LXXXIV. As manutenções deverão obedecer:

LXXXIV.I - às orientações constantes na Planilha de Equipamentos da Unidade Hospitalar, que descreve as especificidades, periodicidade e procedimentos de manutenção preventiva dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE;

LXXXIV.II - às recomendações dos fabricantes e às normas técnicas e sanitárias vigentes; e

LXXXIV.III - às orientações da fiscalização contratual da CONTRATANTE.

LXXXV. Havendo necessidade de substituição de peças ou equipamentos em decorrência de mau uso, negligência, operação inadequada ou descumprimento das normas de manutenção, a CONTRATADA deverá realizar a substituição às suas expensas, por item de especificações técnicas iguais ou superiores, mediante aprovação prévia da fiscalização da CONTRATANTE e comunicação formal ao setor de patrimônio para fins de controle e tombamento, quando aplicável;

LXXXVI. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do referido prazo, ou que sejam reprovados pelo fiscal do contrato, por não aprovar a qualidade;

LXXXVII. A CONTRATADA deverá disponibilizar e instalar, às suas expensas, equipamentos, utensílios e mobiliários adicionais, se necessários à execução dos serviços, objeto do Contrato, que serão devolvidos no final do mesmo;

LXXXVIII. A CONTRATADA responsabiliza-se integralmente pela execução, controle e registro das manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos e utensílios das áreas de cozinha, lactário e sondário, sejam estes de propriedade da CONTRATANTE (conforme subitem 7.5.3 do Termo de Referência, Anexo VIII do Edital) ou da CONTRATADA, seguindo rigorosamente as orientações técnicas e os prazos estabelecidos na Planilha de Equipamentos da Unidade Hospitalar;

LXXXIX. As manutenções deverão ser registradas em planilha ou sistema de controle técnico, contendo, no mínimo:

LXXXVIII.I - identificação do equipamento;

LXXXVIII.II - data da manutenção;

LXXXVIII.III - tipo de serviço executado (preventiva ou corretiva);

LXXXVIII.IV - descrição do problema e da solução adotada;

LXXXVIII.V - responsável técnico pela execução; e

LXXXVIII.VI - número de ordem de serviço ou certificado emitido.

XC. Quando os serviços de manutenção forem realizados por empresas terceiras, estas deverão possuir licença e qualificação técnica compatível com o serviço executado, devendo a CONTRATADA apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o certificado de execução do serviço, com data e identificação da empresa executora;

XC.I - Qualquer dano, perda de funcionalidade ou comprometimento das condições de desempenho dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, ocasionado por uso indevido, falta de manutenção ou descumprimento das orientações da planilha técnica, deverá ser integralmente reparado ou substituído pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE;

XC.II - Fechar diariamente o quantitativo de refeições dispensada no refeitório da unidade hospitalar, conforme relatório eletrônico biométrico da catraca eletrônica, acessado pela CONTRATANTE, através da chefia de nutrição da CONTRATANTE;

XC.III - Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas devidamente registrado em planilha com responsável pela demanda, datado e devidamente assinado pelo Nutricionista Responsável Técnico;

XC.IV - Observar rigorosamente os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, assegurando que vegetais crus e frutas passam obrigatoriamente por processo de desinfecção com solução clorada, conforme normas técnicas sanitárias vigentes;

XC.V - Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos de acordo com as especificações do APÊNDICE E: QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS deste TR.

XC.VI - Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, etiquetados com as informações mínimas da preparação, data e o responsável pela coleta mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

XC.VII - Desprezar no mesmo dia, as sobras de alimentos da rampa, exceto sobras limpas que tenham sido mantidas dentro da produção que tenham sido mantidas em temperatura adequada para serem utilizadas de forma segura e as amostras mencionadas no item anterior;

XC.VIII - A CONTRATADA deverá manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, câmara frigorífica e refrigeradores) em condições adequadas e devidamente identificadas com sua respectiva armazenagem, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes, bem como o espaço de armazenamento do Sondário e Lactário;

XC.IX - Armazenar primeiro os alimentos resfriados, depois os congelados, as frutas, verduras e legumes, gêneros não perecíveis e por último material descartável e de limpeza;

XC.X - O material de limpeza deverá ser armazenado em local exclusivo e separado dos demais produtos, com acesso devidamente identificado;

XC.XI - Não serão permitidas embalagens de madeira e/ou papelão na despensa, câmaras, freezer e outras dependências do Setor de Nutrição;

XC.XII - Todo o material descartável ainda não utilizado deve ser acondicionado em sacos plásticos transparentes mantidos fechados;

XC.XIII - Todos os dados contidos nas embalagens originais deverão ser registrados nos impressos próprios, de modo a conter todas as informações necessárias para o rastreamento do produto, como lote, data de fabricação, validade e entre outras informações;

XC.XIV - Deverá manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

XC.XV - Fornecer o cardápio completo para a fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

XC.XVI - Falhas ocorridas na execução do contrato, deverão ser notificadas para avaliação do fiscal do contrato e sua repetição em três vezes subsequente a mesma ocorrência, será aberto o Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade - PAAP, consoante modelo dispostos no ANEXO O do TR, que será atestado pelo preposto um a um. No final do trimestre será apurado o total de ocorrências para cada item e preenchido na Tabela acima de Total de Ocorrências.

XC.XVII - A CONTRATADA deverá providenciar e manter o Alvará de Funcionamento vigente, expedido pelo órgão competente da administração municipal, compatível com a atividade objeto da contratação, como condição de regularidade para o exercício da atividade econômica, nos termos da legislação municipal aplicável. Tal exigência fundamenta-se no dever da Administração de verificar a aptidão jurídica e a regularidade do licitante para o exercício da atividade contratada, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à habilitação e à compatibilidade do objeto social com o objeto licitado.

XC.XVIII - A CONTRATADA deverá providenciar e manter a Licença Sanitária para Produção de Refeições em Geral vigente, expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente (estadual ou municipal), compatível com as atividades de produção, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo preparo de refeições em geral. A exigência encontra respaldo na Lei nº 6.437/1977, bem como nas normas regulamentares da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sendo obrigatória a comprovação da regularidade sanitária para funcionamento de estabelecimentos que manipulam alimentos.

XC.XIX - A CONTRATADA deverá providenciar e manter, nos casos de fornecimento de refeições transportadas, a Licença Sanitária do local de produção das refeições, expedida pelo órgão sanitário competente, com autorização expressa para preparo, acondicionamento e transporte de refeições. A exigência fundamenta-se nas diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente na RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 e demais normas complementares locais, que estabelecem requisitos específicos para o controle higiênico-sanitário de alimentos preparados e transportados, incluindo rastreabilidade e controle de riscos. Deverá constar na documentação, quando aplicável, a identificação dos Lote 02 - Hospital Belarmino Correia e Lote 07 - Hospital Getúlio Vargas e/ou unidades produtivas envolvidas na execução do serviço, em observância aos princípios da rastreabilidade e do controle sanitário.

XC.XX - A CONTRATADA deverá providenciar e manter a Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) ou documento equivalente, dentro do prazo de validade, emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado ou Município competente, comprovando que as instalações atendem às normas de segurança contra incêndio e pânico. A exigência fundamenta-se na necessidade de garantir a segurança das instalações utilizadas na execução contratual, em consonância com as normas

estaduais de segurança contra incêndio, bem como com o dever da Administração de assegurar condições adequadas de execução do objeto, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

XCI. Obrigações da CONTRATADA quanto à Equipe de Trabalho:

XCI.I - A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela disponibilização de mão de obra especializada, composta por pessoal técnico, operacional e administrativo, dimensionamento dos profissionais deverá ser baseado em critérios técnicos, considerando o volume diário de refeições, a complexidade operacional e a busca pela qualidade e segurança alimentar, de forma a garantir o cumprimento adequado dos horários de produção e distribuição das refeições, sem prejuízo à continuidade e à eficiência do serviço;

XCI.II - Os auxiliares de cozinha e copeiros, por exercerem funções essenciais nas etapas de pré-preparo, preparo, porcionamento, transporte interno e entrega das refeições aos pacientes, acompanhantes e servidores, deverão ser alocados em número compatível com a demanda diária efetiva, de modo a assegurar a qualidade, a segurança alimentar, a continuidade e a eficiência do serviço, sob pena de caracterização de descumprimento contratual, em conformidade com o subitem 10.2.9 do Termo de Referência;

XCI.III - A CONTRATADA deverá garantir, por meio da fiscalização da Nutricionista Responsável Técnica (RT) da unidade, às condições de higiene pessoal de seus colaboradores, zelando para que se apresentem com aspecto adequado, uniformes devidamente limpos, crachás visíveis e limpos, unhas aparadas e sem esmalte, cabelos protegidos e, quando aplicável, devidamente barbeados, de acordo com a padronização aprovada pelo setor de Nutrição;

XCI.IV - Manter o fornecimento de uniformes, EPI's e identificação do seu pessoal adequadamente mediante crachás (com foto recente e identificação da função), de modo a atender o APÊNDICE K: RELAÇÃO DE FARDAMENTOS E EPI's, bem como o fornecimento da alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a CONTRATANTE;

XCI.IV.I - A CONTRATADA deverá observar integralmente as normas de saúde e segurança do trabalho aplicáveis à execução contratual, especialmente aquelas previstas na Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, nas Normas Regulamentadoras expedidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, bem como demais disposições correlatas.

a) O enquadramento dos empregados para fins de percepção de adicional de insalubridade estará vinculado às atividades efetivamente desempenhadas durante a execução contratual, notadamente aquelas relacionadas à higienização de utensílios não descartáveis e ao contato habitual com agentes biológicos, observadas as condições descritas nos laudos técnicos que instruem o processo administrativo e demais avaliações ocupacionais pertinentes.

b) Constitui obrigação da CONTRATADA o fornecimento gratuito, a reposição, a fiscalização do uso e a adequada orientação quanto à utilização dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's necessários à execução dos serviços, em conformidade com as exigências legais e regulamentares aplicáveis.

c) O fornecimento e a utilização de EPI's, embora obrigatórios, não afastam, por si sós, a caracterização da insalubridade e o eventual pagamento do respectivo adicional, quando constatada, mediante laudo técnico competente, a permanência da exposição ocupacional aos agentes nocivos em níveis ensejadores da percepção da vantagem.

d) Para fins de avaliação das condições de insalubridade aplicáveis à execução contratual, será adotado o laudo técnico ocupacional único constante do processo administrativo que fundamenta a presente contratação, elaborado com abrangência para todas as unidades hospitalares contempladas no objeto. Dessa forma, a caracterização da insalubridade e eventual percepção do respectivo adicional não dependerão da apresentação ou elaboração de laudo específico para cada hospital, ressalvada a superveniência de fato novo ou alteração das condições de trabalho que justifique revisão técnica nos termos da legislação aplicável.

XCI.V - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade e supervisão técnicas de nutricionista cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades operacionais e técnico- administrativas, inerentes ao serviço de alimentação e nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias de ambos os serviços;

XCI.VI - Pagar os salários dos empregados até o 5º (quinto) dia útil de cada mês subsequente ao vencido;

XCI.VII - Apresentar à CONTRATANTE quando solicitados, os atestados de saúde ocupacional – ASO de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do Termo de Referência;

XCI.VIII - Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e serviço, independente das escalas de serviços adotadas;

XCI.IX - Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos;

XCI.X - Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, manipulação dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

XCI.XI - Efetuar o pagamento do Vale Transporte regulamentado destinado aos seus empregados até o último dia útil de cada mês anterior ao da respectiva utilização;

XCI.XII - Participar de todas as reuniões designadas pela CONTRATANTE, previamente marcadas;

XCI.XIII - Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições, bem como pelo transporte, quando se fizer necessário, e distribuição das refeições e dietas especiais à CONTRATANTE;

XCI.XIV - Responsabilizar-se-á pela mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, com qualificação comprovada e treinamento adequado para as respectivas funções, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, de forma a garantir o atendimento diurno e noturno, observando os requisitos estabelecidos no Termo de Referência e às normas vigentes da Vigilância Sanitária de ambos os espaços;

XCI.XV - A CONTRATADA deverá apresentar e manter atualizada, mensalmente, a relação nominal completa dos empregados vinculados ao contrato, com a indicação das respectivas funções e quantitativos, assegurando que os profissionais constantes da referida relação estejam efetivamente lotados e desempenhando suas atividades na unidade hospitalar, bem como comprovar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a habilitação e a regularidade profissional dos nutricionistas e técnicos de nutrição ao Conselho Regional de Nutrição (CRN);

XCI.XVI - Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados e, providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir faltas, folgas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro completo de funcionários, necessário à execução do presente contrato;

XCI.XVII - Manter regime de passagem de plantão e sobreaviso, em caso de falta do funcionário responsável pela rendição em conformidade com a legislação vigente;

XCI.XVIII - Apresentar ao ordenador de despesas, relação detalhada contendo os nomes de seus empregados que prestem, por qualquer tempo, serviços no âmbito da Administração Pública Estadual, direta e indireta, abrangendo todos os órgãos e entidades;

XCI.XIV - Desta relação devem constar, dentre outros que sejam necessários à total identificação de cada empregado: nome completo; número da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS); data de admissão; data da demissão; cargo ou função; salário inicial e evolução salarial; observações acerca de circunstâncias especiais, tais como existência de contrato de experiência ou por tempo determinado; e local (is) de trabalho, tudo em conformidade com o art. 8º, caput e demais parágrafos, do Decreto Estadual nº 25.304, de 17.03.2003;

XCI.XX - Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e extrema cortesia com os colegas de trabalho, pacientes, acompanhantes e com funcionários;

XCI.XXI - A CONTRATADA deverá afastar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação formal da CONTRATANTE, qualquer empregado cuja conduta ou desempenho seja incompatível com as exigências do serviço, com as normas sanitárias, com os protocolos internos da unidade hospitalar ou com as disposições contratuais, inclusive em caso de comportamento inadequado ou conflito com pacientes, acompanhantes, funcionários, servidores ou demais prestadores de serviço, promovendo sua imediata substituição, sem prejuízo à continuidade e à eficiência da prestação;

XCI.XXII - Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

XCI.XXIII - Cumprir as cláusulas dos respectivos contratos, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho da categoria profissional;

XCI.XXIV - Apresentar mensalmente ao Gestor do contrato: Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social -GFIP/SEFIP, a ser recolhida até o dia 07 (sete) do mês seguinte àquele em que a remuneração se tornou devida ao trabalhador; cópia da folha de pagamento e relatório gerado pelo ponto eletrônico.

XCII. Obrigações da CONTRATADA referentes ao funcionamento de Lactário/ Sondário:

XCII.I - Garantir o funcionamento de equipamentos específicos para esterilização de utensílios no lactário/sondário, como: autoclave, esterilizador a vapor seco, lavadora ultrassônica/ou equipamentos equivalentes, observando as exigências da RDC nº63/2000 e RDC nº216/2004;

XCII.II- Garantir manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos destinados a esterilização e sanitização, fazendo registro em planilhas de controle, com a identificação da empresa responsável, data, hora e certificado do serviço.

XCII.III - Fornecer e manter utensílios, recipientes, mamadeiras, frascos e demais materiais necessários para a manipulação de fórmulas infantis, dietas enterais e suplementos, esterilizados, acondicionados e identificados de forma correta , impedindo a contaminação cruzada;

XCII.IV - A CONTRATADA deverá assegurar que os colaboradores alocados no lactário e no sondário recebam treinamento específico e contínuo em Boas Práticas de Nutrição Enteral e na manipulação de fórmulas lácteas infantis, a ser ministrado e supervisionado pela nutricionista Responsável Técnica (RT) da CONTRATADA, devendo ocorrer previamente ao início do desempenho de suas atividades no respectivo setor e, posteriormente, de forma periódica durante a execução contratual, com o devido registro formal das capacitações realizadas;

XCII.V - A Nutricionista RT, ficará responsável por produzir o manual de Boas Práticas de manipulação do Lactário, implementar e seguir Procedimentos Operacionais Padrão (POP) no que diz respeito a higienização, preparo, fracionamento, acondicionamento e distribuição das dietas enterais, fórmulas lácteas infantis e suplementos e manter devidamente assinados pelo responsável técnico e disponíveis para consulta;

XCII.VI - Substituir, de imediato, qualquer equipamento, utensílio ou material que apresente defeito, desgaste ou risco a segurança alimentar, de forma a não comprometer a continuidade do serviço;

XCII.VII - Manter o setor do lactário/sondário restrito a o pessoal autorizado, utilizando de barreiras físicas e procedimentos de paramentação adequados, que garantam a segurança sanitária e o cumprimento das boas práticas;

XCII.VIII - Garantir a limpeza e higienização do lactário/sondário, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA o fornecimento e supervisão da equipe de serviços gerais (ASG) destinada a este setor. A higienização deverá ser executada por colaboradores exclusivos, devidamente treinados em Boas Práticas de Higienização em Áreas Críticas e prevenção de contaminação cruzada, não sendo permitido que os mesmos realizem atividades de limpeza em banheiros, vestiários ou outras áreas potencialmente contaminantes da unidade hospitalar, conforme estabelece a RDC nº 63/2000 da ANVISA;

XCII.IX - Os serviços de saúde devem manter rotinas de limpeza específicas para áreas críticas, com pessoal capacitado e exclusivo, em consonância com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, é obrigatória a adoção de procedimentos que evitem contaminação cruzada, com separação física e funcional de áreas incompatíveis e pessoal devidamente treinado e equipado;

XCII.X - Incumbe à CONTRATADA garantir, conforme o perfil assistencial da unidade hospitalar, a adequada oferta de Dietas Enterais Padrões, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, Correlatos e Fórmulas Infantis;

XCII.XI - A CONTRATADA deverá designar profissional copeiro exclusivo para atuação no setor de lactário/sondário da unidade hospitalar, responsável pelas atividades de higienização, preparo, fracionamento, distribuição e registro de controles de estoque de fórmulas nutricionais, conforme rotinas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética, sendo vedado o exercício de quaisquer atividades em outros setores do serviço de nutrição (como refeitório ou produção de refeições), bem como seu remanejamento ou acúmulo de funções, de modo a assegurar a segurança sanitária, o controle dos processos e a rastreabilidade das preparações destinadas ao público-alvo do lactário/sondário;

XCII.XII - Os profissionais atuantes do lactário/sondário estarão sob a supervisão técnica direta do(a) Nutricionista Responsável Técnica da unidade, cabendo a este(a) profissional a orientação, fiscalização e avaliação das atividades desenvolvidas, em conformidade com os protocolos institucionais, normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes (RDC nº 63/2011; RDC nº 50/2002; RDC nº 63, 2011; Manual de Boas Práticas para Fórmulas Lácteas, MS, 2008, ONA, 2022);

XCII.XIII - A substituição temporária dos profissionais atuantes no lactário/sondário, em caso de afastamento ou folgas, somente poderá ser realizada por um outro profissional previamente treinado e habilitado para a função, mediante aprovação do nutricionista RT e nutricionista fiscal de contato e

conforme os registros documentados da capacitação.(RDC nº 216/2004; RDC nº63/2011; Manual de Boas Práticas – MS, 2008; ONA, 2022).

XCII.XIV - O funcionário atuante do sondário/lactário, indicado pela Nutricionista RT, deverá manter registro diário em planilha de controle diário de todas as saídas de fórmulas e preparações realizadas no setor de lactário/ sondário, identificando o paciente, horário, fórmula, quantidade, e característica de fórmula aberta ou fechada e responsável pela entrega. Deverá, ainda registrar todas as fórmulas não consumidas e devolvidas, com respectiva justificativa, tais como: alta não comunicada, óbito, transferências de unidade, mudança de terapia nutricional prescrita pelo médico pós produção de mapa de dietas, contra indicação clínica, efeito colateral, ou jejum para exames ou cirurgias emergenciais. Estes registros deverão ser conferidos e assinados pela NUTRICIONISTA FISCAL DE CONTRATO, para auditoria interna e externa , quando solicitadas.(RDC nº63/2011; Manuais da ONA, 2022; Silva et AL.,2018);

XCII.XV - Constitui obrigação da CONTRATADA realizar a estocagem adequada das Dietas Enterais Padrões, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, Correlatos e Fórmulas Infantis por ela fornecidos, destinados ao Sondário e Lactário, garantindo o abastecimento conforme a necessidade semanal informada pela Fiscal do Contrato e mantendo comunicação eficaz para atendimento das demandas dos pacientes.

XCIII. - Obrigações da CONTRATADA referentes ao serviço de refeição hospitalar transportada:

XCIII.I - Utilizar exclusivamente veículos e recipientes térmicos - Termobox, higienizados e de uso exclusivo ao transporte de alimentos, capazes de manter as preparações em temperatura recomendada para alimentos quentes e alimentos frios segundo RDC nº216/2004 e garantir que as embalagens utilizadas sejam térmicas , íntegras, atóxicas e devidamente lacradas, contendo rótulo com informações: nome da preparação, data de produção, validade, destino e refeição;

XCIII.II - Garantir transporte de forma que alimentação seja entregue dentro dos horários estabelecidos pela unidade hospitalar, evitando atrasos que comprometam a qualidade, segurança alimentar e continuidade do serviço.

XCIII.III - Garantir que carga e descarga das refeições sejam realizadas por funcionários devidamente capacitados , a fim de evitar contaminação cruzada;

XCIII.IV - Substituir de imediato embalagens ou recipientes térmicos para transporte de alimentos Termobox, que apresentem danos, vazamentos, vedação comprometida ou qualquer condição que possibilite contaminação dos alimentos em transporte;

XCIII.V - Realizar treinamentos periódicos para todos os colaboradores envolvidos no preparo, acondicionamento e transporte das refeições (motorista), como determina a RDC n°216/2004;

XCIII.VI - Compete à CONTRATADA assegurar a necessidade de atendimento em diferentes turnos (manhã, tarde e plantão noturno);

XCIII.VII - A CONTRATADA deverá efetuar a distribuição das refeições internamente na Unidade Hospitalar, nos leitos e refeitórios da mesma;

XCIII.VIII - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser exclusivos para este fim, adaptados, mantidos e utilizados de modo a preservarem os alimentos, substâncias ou insumos e outros, de qualquer contaminação ou alterações e manterem ou promoverem temperatura adequada à sua conservação;

XCIII.IX - Nos veículos em questão, será expressamente proibido o transporte de lixo, resíduos, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminarem os gêneros alimentícios ou alterarem as suas características;

XCIII.X - A CONTRATADA responderá integralmente pela manutenção das condições higiênico-sanitárias, organolépticas e nutricionais das preparações durante todo o percurso entre a unidade produtora e o local de destino, não se eximindo de responsabilidade sob alegação de tempo de deslocamento, tráfego, distância ou qualquer intercorrência logística;

XCIII.XI - A CONTRATADA deverá manter plano formal de contingência para situações que possam comprometer a entrega das refeições transportadas, incluindo pane veiculares, acidentes, atrasos, falhas térmicas ou não conformidades sanitárias, assegurando a substituição imediata das preparações ou do veículo, sem prejuízo ao serviço contratado;

XCIII.XII - Compete à CONTRATADA, desde a produção até a entrega no destino final, manter registros que permitam identificar lote, horário de preparo, horário de saída, horário de recebimento, responsável técnico e unidade destinatária, sempre que solicitado pela fiscalização;

XCIII.XIII - Eventuais perdas, extravios, avarias, contaminações ou deteriorações ocorridas durante o transporte serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, que deverá proceder à reposição imediata, sem ônus adicional para a CONTRATANTE;

XCIII.XIV - A execução da refeição transportada deverá observar as especificidades operacionais e assistenciais da distribuição na unidade hospitalar atendida, inclusive quanto ao fluxo de pacientes, áreas críticas e horários diferenciados, adaptando-se às rotinas da CONTRATANTE sem comprometer os parâmetros técnicos estabelecidos no Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

PARÁGRAFO PRIMEIRO: São obrigações da CONTRATADA, na qualidade de OPERADORA:

I. Realizar o tratamento dos dados pessoais em estrita conformidade às instruções repassadas pela CONTROLADORA/CONTRATANTE;

II. Adotar medidas técnicas e administrativas de segurança aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, segundo os padrões técnicos mínimos exigidos pela CONTROLADORA/CONTRATANTE;

III. Utilizar recursos de segurança da informação e de tecnologia da informação de qualidade, eficiência e eficácia reconhecidas e em versões comprovadamente seguras e atualizadas, de forma a reduzir o nível de risco ao qual o objeto do CONTRATO ou a CONTRATANTE está exposta;

IV. Manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar, assim como aqueles compartilhados, com condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

V. Facultar acesso a dados pessoais somente para o pessoal autorizado que tenha estrita necessidade e que tenha assumido compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, ou ao próprio Titular dos dados, devendo tal compromisso estar disponível em caráter permanente para exibição à CONTROLADORA/CONTRATANTE, mediante solicitação;

VI. Permitir a realização de auditorias da CONTROLADORA/CONTRATANTE e disponibilizar toda a informação necessária para demonstrar o cumprimento das obrigações relacionadas à sistemática de proteção de dados;

VII. Informar e obter a anuência prévia da CONTROLADORA/CONTRATANTE sobre a utilização de serviços de terceiros para sustentar ou viabilizar o funcionamento da Solução de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC para o desenvolvimento das atividades objeto do CONTRATO;

VIII. Apresentar à CONTROLADORA/CONTRATANTE, sempre que solicitado, toda e qualquer informação e documentação que comprovem a implementação dos requisitos de segurança especificados na contratação, de forma a assegurar a auditabilidade do objeto contratado, bem como os demais dispositivos legais aplicáveis;

IX. Auxiliar, em toda providência que estiver ao seu alcance, no atendimento pela CONTROLADORA/CONTRATANTE e de obrigações perante Titulares de dados pessoais, autoridades competentes ou quaisquer outros legítimos interessados;

X. Comunicar formalmente e de imediato à CONTROLADORA/CONTRATANTE a ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a Titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções;

XI. Promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos da CONTROLADORA/CONTRATANTE, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente CONTRATO;

XII. Obter, quando necessário, o consentimento dos titulares dos dados sob tratamento, nos termos do art. 8º da Lei nº 13.709/2018;

XIII. Abster-se da utilização dos dados pessoais tratados para finalidade diversa da execução dos serviços objeto deste CONTRATO;

XIV. Adotar planos de resposta a incidentes de segurança eventualmente ocorridos durante o tratamento dos dados coletados para a execução das finalidades deste CONTRATO, bem como dispor de mecanismos que possibilitem a sua remediação, de modo a evitar ou minimizar eventuais danos aos titulares dos dados;

XV. Responsabilizar-se por prejuízos causados à CONTROLADORA/CONTRATANTE em razão de coleta e tratamento inadequados dos dados pessoais compartilhados para as finalidades pretendidas no presente CONTRATO;

XVI. Responsabilizar-se pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados pela CONTROLADORA/CONTRATANTE;

XVII. Definir e executar procedimento de descarte seguro dos dados pessoais, que estejam em sua posse, ao encerrar a execução do CONTRATO ou após a satisfação da finalidade pretendida;

XVIII. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD;

XIX. Exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância;

XX. Manter bancos de dados formados a partir deste CONTRATO administrativo em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD, e em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

PARÁGRAFO SEGUNDO: São obrigações da CONTRATANTE, na qualidade de CONTROLADORA:

I. Fornecer, observadas as diretrizes de sua Política Local de Proteção de Dados Pessoais e Política de Privacidade, as instruções e condições necessárias ao tratamento dos dados pela OPERADORA/CONTRATADA;

II. Adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito;

III. Adotar mecanismos transparentes, de fácil compreensão e acesso, que permitam a ciência inequívoca dos titulares dos dados a respeito de sua Política de Privacidade, que deve conter, minimamente, as medidas acima indicadas;

IV. Compartilhar com a OPERADORA/CONTRATADA as informações pessoais fornecidas pelos usuários dos serviços públicos por ela prestados, estritamente necessárias à execução do objeto contrato e nos exatos termos definidos em sua Política de Privacidade, após a aceitação dos termos de uso pelo usuário ou seu representante legal, quando for o caso;

V. Definir quais serão os dados pessoais tratados, bem como as finalidades e as formas de tratamento para cada dado coletado;

VI. Comunicar à autoridade nacional de proteção de dados e ao titular dos dados a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares, após o recebimento da comunicação formal feita pela OPERADORA/CONTRATADA;

VII. Providenciar a eliminação segura dos dados obtidos para a prestação do serviço e compartilhados com a OPERADORA/CONTRATADA, após o término do tratamento, exceto quando necessários ao atendimento das finalidades previstas no art. 16 da Lei Federal nº 13.709/2018, quando estará autorizada a sua conservação;

VIII. Responsabilizar-se pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais e das medidas de segurança estabelecidas em sua Política de Privacidade, no processo de compartilhamento dos dados, a menos que reste comprovado que o dano é decorrente de culpa exclusiva do titular dos dados ou de terceiro.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO DO CONTRATO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A execução do presente CONTRATO deverá ser fiscalizada pela CONTRATANTE, sem que essa competência exclua ou reduza a integral responsabilidade da CONTRATADA, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A CONTRATANTE designa **XXXXXX (nome, matrícula e cargo)** como servidor responsável pela fiscalização do CONTRATO.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O fiscal deverá ter pleno conhecimento do CONTRATO e das demais condições constantes do Edital e seus anexos, tendo, entre outras, as seguintes atribuições:

a) Fiscalizar a regularidade e adequação dos serviços prestados, de acordo com as especificações previstas no Termo de Referência, e elaborar relatórios de acompanhamento, com os registros de eventuais falhas verificadas e das medidas corretivas necessárias;

- b) Disponibilizar toda a infraestrutura necessária para execução dos serviços na forma e nos prazos definidos no CONTRATO e demais anexos do Edital;
- c) Reunir-se com o preposto da CONTRATADA, visando a estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do CONTRATO;
- d) Exigir da CONTRATADA o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, na forma prevista neste CONTRATO;
- e) Comunicar ao gestor do CONTRATO a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão de fato superveniente;
- f) Recusar serviço prestado de forma irregular, não aceitando execução diversa daquela que se encontra especificada no Termo de Referência e demais anexos, salvo quando for prestado com qualidade superior e devidamente aceito pela autoridade competente;
- g) Solicitar à CONTRATADA justificativa para eventuais serviços não realizados ou realizados inadequadamente, podendo assinalar prazo para correções de eventuais falhas verificadas, conforme avaliação da execução dos serviços;
- h) Atestar as Notas Fiscais/Faturas mensais apresentadas pela CONTRATADA, encaminhando-as ao gestor do CONTRATO para pagamento;
- i) Verificar a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, acompanhar o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- j) Comunicar ao gestor do CONTRATO, em tempo hábil, a iminência do término do CONTRATO sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- k) Comunicar por escrito ao gestor do CONTRATO as faltas cometidas pela CONTRATADA que sejam passíveis de aplicação de penalidade.

PARÁGRAFO QUARTO: A CONTRATANTE designa **XXXXXX (nome, matrícula e cargo)** como servidor responsável pela gestão do CONTRATO, que, entre outras, terá seguintes atribuições:

- a) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- b) Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do CONTRATO;
- c) Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à

CONTRATADA;

d) Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação da penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA;

e) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais dos contratos;

f) Providenciar o pagamento das notas fiscais/faturas emitidas pela CONTRATADA, e atestadas pelo fiscal do CONTRATO, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

g) Apurar o percentual de desconto ou glosas da fatura correspondente, em virtude de serviços total ou parcialmente não executados no período de faturamento considerado, por motivos imputáveis à CONTRATADA;

h) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados.

PARÁGRAFO QUINTO: A ciência da designação deverá ser assinada pelos servidores indicados para atuar como fiscal e gestor do CONTRATO, conforme termo em anexo.

PARÁGRAFO SEXTO: A substituição do fiscal e do gestor designados, por razões de conveniência ou interesse público, será realizada mediante simples apostilamento ao presente CONTRATO, devendo o substituto assinar novo termo de ciência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

PARÁGRAFO PRIMEIRO: No ato da assinatura do presente CONTRATO, será exigida a comprovação da implementação do Programa de Integridade, através da apresentação do Relatório de Perfil e Relatório de Conformidade, nos termos do Decreto Estadual nº 50.365, de 04 de março de 2021, cujos modelos encontram-se disponíveis no sítio da Secretaria da Controladoria Geral do Estado de Pernambuco (<https://www.scge.pe.gov.br/wp-content/uploads/2021/03/Anexo-I-Programa-de-Integridade-na-contratacoes.pdf> e <https://www.scge.pe.gov.br/wp-content/uploads/2021/03/Anexo-II-Programa-de-Integridade-na-contratacoes.pdf>), para avaliação das esferas competentes.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Caso a CONTRATADA não possua Programa de Integridade implantado no momento da assinatura do contrato, será concedido o prazo máximo de até 180 (cento e oitenta) dias,

nos termos do art. 17, da Lei Estadual nº 16.722/2019, para as providências cabíveis ao atendimento da Lei.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O Certificado de Regularidade do Programa de Integridade, emitido pelos órgãos avaliadores, terá validade por 2 (dois) anos, nos termos do art. 9º, da Lei nº 16.722/2019, devendo a CONTRATADA renová-lo sempre que expirada a sua validade.

PARÁGRAFO QUARTO: Durante a validade do Certificado de Regularidade, fica a CONTRATADA obrigada a apresentar os Relatórios de Perfil e de Conformidade atualizados, quando solicitados pela Secretaria da Controladoria Geral do Estado, com intuito de proceder à reavaliação do Programa de Integridade sempre que presentes indícios de atos de fraude e corrupção envolvendo a CONTRATADA.

PARÁGRAFO QUINTO: A não comprovação da implementação do Programa de Integridade, nos moldes e prazos estabelecidos nesta CLÁUSULA, acarretará a aplicação das sanções administrativas específicas previstas na CLÁUSULA DÉCIMA NONA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS MEDIÇÕES E DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os serviços executados serão objeto de medição mensal, devendo a CONTRATADA encaminhar, até o primeiro dia útil subsequente ao mês em que forem prestados, relatório com a descrição dos serviços realizados e os respectivos valores.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os serviços serão recebidos provisoriamente pelo fiscal do CONTRATO no prazo de 07(sete) dias, mediante termo detalhado que ateste o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo e a comprovação da prestação dos serviços.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O termo detalhado do recebimento provisório, com a análise das ocorrências registradas na execução do CONTRATO serão encaminhados ao gestor para fins de apuração dos descontos e glosas cabíveis na fatura correspondente, em virtude de serviços total ou parcialmente não executados ou, se for o caso, da pontuação obtida na avaliação da qualidade dos serviços em consonância com os indicadores previstos no Relatório Mensal de Avaliação dos Serviços Executados, conforme Anexo C do Termo de Referência.

PARÁGRAFO QUARTO: O fiscal indicará a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, caso se constate que a CONTRATADA:

- a) não produziu os resultados acordados;
- b) deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- c) deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou tais recursos com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

PARÁGRAFO QUINTO: A CONTRATADA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados.

PARÁGRAFO SEXTO: O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo exigidos por normas técnicas oficiais, às expensas da CONTRATADA, e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

PARÁGRAFO OITAVO: Até que sejam sanadas todas as eventuais pendências técnicas, o fiscal não deverá emitir o termo de Recebimento Provisório.

PARÁGRAFO NONO: Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30(trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente.

PARÁGRAFO DÉCIMO: O recebimento definitivo ocorrerá mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, após a análise dos relatórios e de toda documentação apresentada pela fiscalização, com a verificação da qualidade e quantidade do serviço prestado.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: Os prazos de recebimento não correrão enquanto pendente a solução, pela CONTRATADA, de inconsistências verificadas na execução do objeto.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Sanadas as pendências e aplicadas eventuais glosas, a CONTRATANTE comunicará à CONTRATADA o valor aprovado pela fiscalização e gestão, autorizando a emissão da Nota Fiscal ou Fatura correspondente.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do CONTRATO.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: A realização das glosas indicadas não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA em virtude da inexecução dos serviços, quando for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados, aplicando-se eventual desconto ou glosa.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O pagamento será feito diretamente pela CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias, por meio de ordem bancária para crédito em conta corrente da CONTRATADA, à vista de termo de recebimento definitivo dos serviços acompanhado dos documentos de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista e da apresentação e atesto da Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, na forma prevista nos parágrafos seguintes.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A CONTRATADA deverá emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção de imposto de renda estabelecidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, e alterações posteriores, de acordo com as alíquotas constantes do Anexo I da referida norma, ou em observância à norma que venha a substituí-la, sob pena de devolução do documento para as correções cabíveis ou de retenção no valor total do documento fiscal, caso não realizadas as correções, nos termos do art. 4º do Decreto nº 55.069, de 25 de julho de 2023.

PARÁGRAFO QUARTO: Quando não for possível verificar diretamente no CADFOR-PE, a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA será comprovada mediante a apresentação das seguintes certidões:

- a) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
- b) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual ou Distrital do domicílio ou sede da CONTRATADA;

c) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

PARÁGRAFO QUINTO: Caso não seja(m) apresentado(s) quaisquer dos documentos de regularidade ou os documentos encaminhados contenham pendências, a CONTRATADA terá 10 (dez) dias para sanar a ausência identificada, prazo em que o pagamento correspondente ao mês em referência ficará suspenso.

PARÁGRAFO SEXTO: Caso não seja sanada a pendência no prazo estipulado, estará configurada a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA, devendo a CONTRATANTE instaurar processo administrativo para extinção do CONTRATO e comunicar aos órgãos de fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, sem prejuízo da retomada dos pagamentos pelos serviços efetivamente executados.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.

PARÁGRAFO OITAVO: Quando do pagamento, deverá ser efetuada a retenção do imposto sobre a renda, nos termos previstos na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, e alterações posteriores, ou em norma que venha a substituí-la, além de outras retenções previstas na legislação tributária aplicável.

PARÁGRAFO NONO: A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva da CONTRATANTE, fica convencionado que a taxa de atualização financeira será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

SIGLA	SIGNIFICADO/DESCRIÇÃO
EM	Encargos Moratórios
N	Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.
VP	Valor da parcela a se paga.
TX	IPCA
I	Índice de atualização financeira, assim apurado: $I = \frac{\left(\frac{TX}{100} \right)}{365}$

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A atualização financeira prevista nesta cláusula será incluída na Nota Fiscal/Fatura do mês seguinte ao da ocorrência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo da CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do CONTRATO.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Na hipótese de haver acordo entre as partes, as supressões poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

PARÁGRAFO TERCEIRO: As alterações contratuais serão obrigatoriamente formalizadas mediante celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês, conforme art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

PARÁGRAFO QUARTO: Registros que não caracterizam alteração do CONTRATO podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Não será admitida a subcontratação do objeto do CONTRATO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual, no percentual de 05 (cinco por cento) do valor anual do CONTRATO, nos termos dos artigos 96 a 98 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Caso a CONTRATADA opte pelo seguro-garantia, a apólice deverá ser apresentada antes da assinatura do CONTRATO, ficando-lhe assegurado prazo mínimo de 1 (um) mês entre a homologação da licitação e a assinatura deste instrumento.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Caso a CONTRATADA opte por uma das demais modalidades de garantia previstas no art. 96, § 1º, da Lei nº 14.1333, a garantia será prestada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a assinatura do presente CONTRATO, prorrogáveis por igual período, mediante justificativa aceita pela CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUARTO: A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação das sanções administrativas previstas neste instrumento e poderá ensejar a extinção do CONTRATO.

PARÁGRAFO QUINTO: A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do CONTRATO e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e
- b) multas moratórias e compensatórias aplicadas pela Administração à CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEXTO: A garantia deverá ter validade durante toda a execução do CONTRATO e após 90 (noventa) dias do término do prazo de vigência contratual.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Nos casos de prorrogação do prazo de vigência do CONTRATO ou de alteração do seu valor, por acréscimos, reajuste ou revisão de preços, a garantia deverá ser renovada ou complementada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

PARÁGRAFO OITAVO: Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação ou de multas e indenizações, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição/complementação no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada pela CONTRATANTE, sendo possível a prorrogação por igual período mediante justificativa aceita pela CONTRATANTE.

PARÁGRAFO NONO: Na hipótese de suspensão do CONTRATO por ordem ou inadimplemento da Administração, a CONTRATADA ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia:

- a) A apólice permanecerá em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas;
- b) A apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do CONTRATO principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;
- c) Será permitida a substituição da apólice na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no PARÁGRAFO NONO;
- d) Ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica XXXXX, com correção monetária.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Na modalidade de fiança bancária, a garantia deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: A CONTRATADA autoriza a CONTRATANTE a reter e executar, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste CONTRATO.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do CONTRATO, mediante termo circunstanciado de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do CONTRATO, ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: O emitente da garantia ofertada pela CONTRATADA deverá ser notificado pela CONTRATANTE quanto à instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade e aplicação de penalidades, mas o garantidor não é parte legítima para figurar no respectivo processo.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O CONTRATO se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O CONTRATO pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para a CONTRATANTE, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o CONTRATO não mais lhe oferece vantagem.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do CONTRATO, desde que a notificação da CONTRATADA sobre a não-continuidade seja feita pelo CONTRATANTE com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia. Caso a notificação ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário do CONTRATO, a extinção se dará após 2 (dois) meses da data da comunicação.

PARÁGRAFO QUARTO: Constituem motivos para extinção do CONTRATO, independentemente do prazo ou das obrigações nele estipuladas, as situações descritas no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO QUINTO: A extinção consensual e a extinção unilateral serão precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO SEXTO: Aplica-se à extinção do CONTRATO a disciplina dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O termo de extinção, sempre que possível, será instruído com os seguintes documentos:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a CONTRATADA que:

- a) der causa à inexecução parcial do CONTRATO, deixando de cumprir as obrigações assumidas no presente instrumento;
- b) der causa à inexecução parcial do CONTRATO que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do CONTRATO;
- d) ensejar o retardamento da execução contratual sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do CONTRATO;
- f) praticar ato fraudulento na execução do CONTRATO;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Será aplicável a sanção de advertência quando a CONTRATADA descumprir deveres instrumentais ou der causa à inexecução parcial do CONTRATO que não acarrete dano à Administração e que não justifique a imposição de penalidade mais grave, em especial pelo descumprimento das obrigações previstas nos itens V a X da CLÁUSULA OITAVA deste CONTRATO (“Das Obrigações da Contratada”).

PARÁGRAFO TERCEIRO: Será aplicada multa moratória em razão do atraso no cumprimento das obrigações previstas neste CONTRATO, em especial as elencadas nos incisos II e III da CLÁUSULA OITAVA, no percentual de até 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser calculada sobre o valor do CONTRATO, a partir do dia subsequente ao prazo estipulado para adimplemento da obrigação, independentemente de notificação do contratado para constituição em mora.

PARÁGRAFO QUARTO: Após o 30º (trigésimo) dia de atraso injustificado, configura-se o descumprimento total da obrigação e a multa moratória se converterá em multa compensatória, a ser calculada no percentual de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor do CONTRATO, podendo dar ensejo à extinção do contrato e aplicação da penalidade de impedimento, se configurado grave dano à Administração.

PARÁGRAFO QUINTO: A penalidade de multa compensatória será aplicada nos casos de descumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA, sempre que deles decorrer inexecução parcial do CONTRATO que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, bem como retardamento injustificado à execução ou entrega do objeto contratado, nos termos das alíneas “b” e “d”, respectivamente, do PARÁGRAFO PRIMEIRO, de acordo com as seguintes regras:

- I. 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor anual do CONTRATO, observado o valor mínimo de R\$ 10.000,00 (dez mil reais) e o máximo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), a ser aplicada a quem sofreu a penalidade de advertência e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s);
- II. 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento), sobre o valor da garantia, no caso de descumprimento da obrigação prevista no inciso XXI da CLÁUSULA OITAVA.
- III. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor mensal do CONTRATO, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir a obrigação prevista no inciso I da CLÁUSULA OITAVA, se a situação não se enquadrar em obrigação contratual específica;

IV. 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor mensal do CONTRATO, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir as obrigações previstas nos incisos IV, XI e XVII da CLÁUSULA OITAVA;

V. 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor mensal do CONTRATO, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir as obrigações previstas nos incisos XIX da CLÁUSULA OITAVA;

VI. 0,5% (cinco décimos por cento) a 2% (dois por cento), calculada sobre o valor do CONTRATO, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir a obrigação prevista no inciso XVIII da CLÁUSULA OITAVA e não sanar a pendência no prazo estipulado;

VII. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor mensal do CONTRATO, quando a CONTRATADA deixar de cumprir a obrigação prevista no inciso XV da CLÁUSULA OITAVA;

VIII. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor da parcela transferida, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir a obrigação prevista no inciso XX da CLÁUSULA OITAVA;

PARÁGRAFO SEXTO: As sanções de multa previstas no PARÁGRAFO QUINTO poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, pelo prazo de 06 (seis) a 18 (dezoito) meses.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Na hipótese de inexecução total do CONTRATO, prevista na alínea “c” do PARÁGRAFO PRIMEIRO, será aplicável a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco pelo prazo 18 (dezoito) a 36 (trinta e seis) meses, além de multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato.

PARÁGRAFO OITAVO: Quando do cometimento das infrações previstas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do PARÁGRAFO PRIMEIRO, ou quando praticadas as infrações descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, será aplicável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, pelo período de 03 (três) a 06 (seis) anos, além da multa compensatória de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato.

PARÁGRAFO NONO: A aplicação das sanções previstas neste CONTRATO não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Todas as sanções previstas neste CONTRATO poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: O valor da multa aplicada e das indenizações cabíveis será objeto de compensação com os pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, decorrentes do mesmo CONTRATO ou de outros contratos administrativos que a CONTRATADA possua com a CONTRATANTE.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Se o valor da multa for superior ao dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE, a diferença será descontada da garantia contratual prestada, se houver, ou será cobrada administrativamente na forma prevista na Lei Estadual nº 13.178, de 2006.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Não havendo o pagamento integral da multa em sede administrativa, o processo será encaminhado à Procuradoria Geral do Estado para inscrição em Dívida Ativa e cobrança.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: Na fixação das penalidades, dentro das faixas de multa estabelecidas neste Edital, bem como dos prazos previstos para as demais sanções deverão ser observadas:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que o cometimento da infração ocasionar ao CONTRATANTE, ao funcionamento dos serviços públicos, aos seus usuários ou ao interesse coletivo;
- e) a vantagem auferida em virtude da infração;
- f) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle interno.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: Em caso de prática da mesma infração ocorrida no prazo igual ou inferior a 12 (dozes) meses, contados da data de publicação da decisão definitiva da condenação anterior, as faixas de multa e os prazos previstos neste CONTRATO poderão ser majorados em até 50% (cinquenta por cento), observados os limites máximos previstos em lei.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO: Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na Lei Estadual nº 16.309, de 2018.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO: A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste CONTRATO ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO: A CONTRATANTE deverá comunicar as sanções aplicadas à Secretaria de Administração, para fins de inclusão da CONTRATADA nos sistemas E-fisco e PE-Integrado, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, observado o prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da decisão definitiva de aplicação da sanção.

PARAGRAFO VIGESIMO: Além das sanções administrativas e gerais detalhadas nas cláusulas anteriores, a CONTRATADA deverá incorrer às sanções específicas decorrentes do descumprimento das obrigações vinculadas à execução do objeto, conforme detalhado no item 10.3 Termo de Referência.

I. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XXV, XXVI, XXVII, XXX, XXXIII, XXXIV, XXXV, XXVI, XXXVII, XLI, L, LXXVI, LXXXIX, XC.VIII, XC.XI, XC.XII, XC.XV e XC.XVI será aplicada a sanção prevista no PARÁGRAFO SEGUNDO DESTA CLÁUSULA.

II. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XXX.I, XXXII, XXXVIII, XXXIX, XL, XLII, XLIII, XLIV, XLVI, XLVII, LI, LII, LIII, LXIX, LXX, LXXI, LXXII, LXXVII, LXXX, LXXXV, XCI.III,

XC.III, XC.IV, XC.VI, XC.VII, XC.IX ,XC.XIII, será aplicada a sanção prevista no PARÁGRAFO QUINTO, III, desta CLÁUSULA.

III. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XXIII, XXIV, XXVIII, XXIX, XLV, LIII, LVII, LVIII, LIX, LXII, LXVIII, LXIX , LXX, LXXI, LXXII, LXXIII, LXXIV,LXXV,LXXVII ,XC.I, XC.V,XC.XIV, será aplicada a sanção prevista no Parágrafo Quinto, V desta CLÁUSULA.

IV. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XLVIII, XLIX, LXXIX, será aplicada a sanção prevista no Parágrafo Quinto, VII desta Cláusula:

V. No tocante às obrigações específicas relativas à Equipe de Trabalho serão aplicadas as seguintes sanções, nos termos dessa minuta de contrato:

VI. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XCI.VIII, XCI.XVIII, XCI.XIV, XCI.XX, será aplicada a sanção prevista no Parágrafo Segundo desta Cláusula;

VII. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XCI.III, XCI.IV, XCI.V, XCI.VII, XCI.IX, XCI.X, XCI.XIV, XCI.XV, XCI.XVI, será aplicada a sanção prevista no Parágrafo Quinto, inciso III desta.

VIII. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XCI.I, XCI.II, XCI.VI, XCI.XI, XCI.XIII, XCI.XVII, XCI.XXI, XCI.XXII, XCI.XXIII, XCI.XXIV, será aplicada a sanção prevista no Parágrafo Quinto, inciso VII desta Cláusula.

IX. No tocante às obrigações específicas referentes ao funcionamento do Lactário/Sondário, previstas no subitem XCII, no Parágrafo 1º da CLAUSULA OITAVA, Serão aplicadas as seguintes sanções:

X. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XCII.III, XCIII.IV, XCII.V, XCII.XII., XCII.XIII, XCII.XIV será aplicada a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, Parágrafo Quinto, inciso III da minuta do contrato.

XI. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XCII.I, XCII.II, XCII.VI, XCII.VII, XCII.VIII, XCII.IX, XCII.X, XCII.XI, XCII.XV, será aplicada a sanção prevista no Parágrafo Quinto, inciso V, desta Cláusula.

XII. No tocante às obrigações específicas referentes ao serviço de refeição hospitalar transportada, previstas no item XCIII da Cláusula Oitava – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, serão aplicadas as seguintes sanções:

XIII. Para o item da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XCIII.V, será aplicada a sanção prevista no Parágrafo Segundo desta Cláusula.

XIV. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XCIII.I, XCIII.III, XCIII.IV, XCIII.VI, XCIII.VII, XCIII.XII, XCIII.XIII, XCIII.XIV será aplicada a sanção prevista no Parágrafo Quinto, inciso III desta Cláusula:

XV. Para os itens da CLÁUSULA OITAVA – das OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: XCIII.II, XCIII.VII, XCIII.VIII, XCIII.IX, XCIII.X e XCIII.XI, serão aplicadas as sanções previstas no Parágrafo Quinto, inciso V desta Cláusula.

XVI. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo sancionador, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, podendo ser graduadas conforme a natureza e a gravidade da infração, o risco sanitário envolvido, a repercussão assistencial da conduta e a eventual reincidência.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS SANÇÕES ESPECÍFICAS DECORRENTES DO NÃO CUMPRIMENTO DA LEI ESTADUAL Nº 16.722/2019

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A não apresentação do Programa de Integridade ensejará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos percentuais) incidente sobre o valor global atualizado do contrato, por dia de atraso, contado a partir do 1º dia útil após decurso do prazo estabelecido no PARÁGRAFO SEGUNDO DA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA, limitada ao valor máximo de 20% (vinte por cento).

PARÁGRAFO SEGUNDO: O não atingimento da pontuação mínima estabelecida no Decreto Estadual nº 50.365/2021 ensejará a aplicação de multa de 0,1% (um décimo percentual) por dia, incidente sobre o valor global atualizado do CONTRATO, contado a partir do 1º dia útil após a ciência, pelo representante legal da CONTRATADA, da decisão administrativa que declarar a desconformidade do Programa de Integridade, limitada ao valor máximo de 10% (dez por cento).

PARÁGRAFO TERCEIRO: A aplicação de multa nas hipóteses previstas nos PARÁGRAFOS PRIMEIRO e SEGUNDO desta Cláusula afasta a aplicação, pelos mesmos fatos, da penalidade de multa prevista no PARÁGRAFO QUINTO da CLÁUSULA DÉCIMA NONA.

PARÁGRAFO QUARTO: O não cumprimento da obrigação de implantar o Programa de Integridade, ou seu cumprimento parcial ou meramente formal, poderá implicar, cumulativamente, na impossibilidade de aditamento contratual, na extinção do contrato por parte da CONTRATANTE e na impossibilidade de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, até a efetiva comprovação de implementação do Programa de Integridade, sem prejuízo do pagamento da multa aplicada.

PARÁGRAFO QUINTO: A aplicação das sanções previstas nesta Cláusula depende de processo administrativo de apuração de responsabilidade, assegurada a ampla defesa e o contraditório.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA se compromete a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial a Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, a Lei Federal nº 9.613/98 e a Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A CONTRATADA (i) declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei Federal nº 12.846/2013 e Lei Estadual nº 16.309/2018; (ii) se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei Federal nº 12.846/2013 e Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A CONTRATADA, no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO, compromete-se perante a CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

PARÁGRAFO QUARTO: Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e de suas regulamentações, por parte da CONTRATADA, em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar:

I - Instauração do Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, nos termos da Lei Estadual nº 16.309/2018 e do Decreto Estadual nº 46.967/2018, com aplicação das sanções administrativas porventura cabíveis;

II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013 e do artigo 39 da Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO QUINTO: Sem prejuízo da obrigação de cumprimento das disposições de seus respectivos código de ética e conduta, a CONTRATADA se obriga a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições: (I) não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente e (II) adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados.

PARÁGRAFO SEXTO: A CONTRATADA se obriga a notificar a CONTRATANTE, imediatamente, por escrito, a respeito de qualquer suspeita ou violação das legislações anticorrupção vigentes, bem como nos casos em que obtiver ciência de qualquer prática de suborno ou corrupção.

PARÁGRAFO SÉTIMO: A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a extinção deste CONTRATO, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA MATRIZ DE RISCOS

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Este contrato obedecerá à seguinte matriz de riscos:

MATRIZ DE RISCO

Segundo o art.14 do Decreto estadual nº53.384, de 22 de agosto de 2022, a matriz de riscos é o instrumento que permite a identificação das situações futuras e incertas que possam impactar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, bem como a definição das medidas necessárias para tratar os riscos e as responsabilidades entre as parte.

Objeto da contratação: 1.1 A contratação eventual de prestação de **serviço de empresa especializada em produção, fornecimento, manipulação e distribuição de Refeição Hospitalar e Refeição Transportada oral, incluindo terceirização de mão de obra, com todos os gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e descartáveis para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários nas unidades hospitalares.** Bem como também executar o **serviço de manipulação, distribuição e armazenamento de Dietas Enterais Padrões, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, Correlatos e Fórmulas Infantis** fornecidos por pela Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco - SES/PE, incluindo terceirização de mão de obra, com seus respectivos gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e descartáveis para pacientes, visando atender as necessidades de 12 Unidades Hospitalares, sendo elas: Hospital Agamenon Magalhães (HAM), Hospitalar Belarmino Correia (HBC), Hospital Barão de Lucena(HBL), Hospital Correia Picanço (HCP), Hospital Regional Dom Moura (HRDM), Hospital Geral de Areias (HGA), Hospital Getúlio Vargas (HGV), Hospital Jaboatão Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas(HOF), Hospital Regional do Agreste (HRA), Hospital da Restauração (HR), Hospital Ulysses Pernambucano (HUP), providos pela SES/PE, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas nos Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

1. CLÁUSULA - MATRIZ DE RISCO CONTRATUAL

De conformidade com o artigo 6º, inciso XXVII, e artigo 22 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e artigo 14 do Decreto Estadual nº 53.384, de 22 de agosto de 2022, fica estabelecida a presente **Matriz de Risco Contratual**, que define a identificação das situações futuras e incertas que possam impactar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, bem como as medidas necessárias para tratar os riscos e as responsabilidades de cada parte contratante.

A presente Matriz de Risco integra este edital/contrato com força obrigatória e vinculante, estabelecendo a caracterização do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação

2. CLÁUSULA - VARIAÇÃO ABRUPTA NOS PREÇOS DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS

2.1 Descrição do Risco

Variação abrupta nos preços de insumos alimentícios decorrente de situações de inflação, escassez de produtos ou desequilíbrio na cadeia de suprimentos, caracterizando evento futuro e incerto que pode impactar significativamente os custos de produção das refeições hospitalares e comprometer o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

2.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

2.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

2.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

- a) **Previsão de Cláusulas de Reajuste:** O contrato preverá cláusulas de reajuste de preços conforme o comportamento dos índices de preços de insumos alimentícios, observados os limites e critérios estabelecidos na legislação aplicável e nas demais disposições contratuais;
- b) **Uso de Índices Oficiais de Preços:** Será utilizado como referência para cálculo de reajustes índice oficial de preços de insumos alimentícios, tais como o Índice Geral de Preços da Fundação Getúlio Vargas (IGP-FGV) ou outros índices setoriais específicos reconhecidos pelo mercado e pela administração pública;
- c) **Diversificação de Fornecedores:** A CONTRATADA deverá implementar política de diversificação de fornecedores para os principais insumos alimentícios, reduzindo a dependência de único fornecedor e minimizando impacto de variações abruptas de preços;
- d) **Monitoramento Contínuo:** A CONTRATANTE procederá ao acompanhamento periódico dos preços de mercado de insumos alimentícios e a CONTRATADA manterá registro documentado das variações abruptas de insumos alimentícios, comunicando à CONTRATANTE as variações significativas identificadas.

2.5 Procedimentos de Acionamento

Quando constatada variação de preço igual ou superior ao percentual estabelecido em termo de referência (conforme legislação aplicável), qualquer das partes poderá requerer revisão das condições econômicas do contrato, mediante processo administrativo documentado, fundamentado e justificado, com apresentação de comprovantes de preços praticados no mercado.

2.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Previsão de cláusulas de reajuste na minuta contratual	Aplicação de cláusulas de reajuste conforme índices acordados
Uso de índices oficiais de preços na formulação de preços	Diversificação de fornecedores
Acompanhamento de tendências de mercado	Comprovação de variações de preços com documentação
Fiscalização do cumprimento de cláusulas de reajuste	Apresentação tempestiva de pedidos de revisão

3. CLÁUSULA - AUMENTO INESPERADO DE ENCARGOS TRABALHISTAS OU BENEFÍCIOS OBRIGATÓRIOS

3.1 Descrição do Risco

Aumento inesperado de encargos trabalhistas, benefícios obrigatórios, contribuições previdenciárias ou outras obrigações legais decorrentes de alterações na legislação trabalhista, administrativa, previdenciária ou tributária que incidam sobre os custos da CONTRATADA, posterior à data de apresentação da proposta na licitação, que possa impactar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

3.2 Nível de Risco

Risco Médio (RM).

3.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

3.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

- Ajustes Contratuais Previstos em Lei:** O contrato preverá cláusulas específicas de recomposição de custos quando houver alteração de encargos trabalhistas ou benefícios obrigatórios decorrentes de lei federal, estadual ou municipal, mediante análise técnica e financeira;
- Provisionamento de Custos:** A CONTRATADA responsabiliza-se pela administração prudente de recursos, incluindo “provisioning” de custos com encargos trabalhistas variáveis, de modo a minimizar impactos de variações previsíveis;
- Monitoramento da Legislação:** A CONTRATANTE manterá monitoramento contínuo de alterações na legislação trabalhista, previdenciária e tributária que impactem os custos do contrato, comunicando à CONTRATADA as mudanças identificadas;
- Análise Técnica Prévia:** Antes de requerer recomposição econômica, a CONTRATADA deverá apresentar análise técnica documentada demonstrando o impacto específico da alteração legal sobre seus custos, com memoriais de cálculos detalhados e comprovantes de custos incididos.

3.5 Procedimentos de Acionamento

Quando ocorrer alteração legal que impacte encargos trabalhistas ou benefícios obrigatórios, qualquer das partes poderá requerer revisão das condições econômicas do contrato, mediante:

- a) Apresentação de cópia integral da lei, decreto ou norma que alterou as obrigações;
- b) Análise técnica quantificando o impacto mensal e anual nos custos do contrato;
- c) Cronograma de implementação da alteração legal;
- d) Proposta de recomposição econômica, considerando possíveis medidas mitigadoras.

3.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Previsão de cláusulas de recomposição na minuta	Monitoramento de legislação trabalhista
Monitoramento de alterações legais	Apresentação tempestiva de demandas de recomposição
Análise de impacto das alterações legais	Provisioning e gestão prudente de recursos
Autorização de recomposição quando tecnicamente justificada	Implementação da alteração com eficiência

4. CLÁUSULA - ATRASO NOS PAGAMENTOS POR PARTE DO ENTE PÚBLICO

4.1 Descrição do Risco

Atraso nos pagamentos por parte da CONTRATANTE (Ente Público/Administração) em razão de questões orçamentárias, administrativas ou de qualquer outra natureza, que possa prejudicar o fluxo de caixa e a continuidade operacional da CONTRATADA.

4.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

4.3 Alocação do Risco

Setor Público (Contratante).

4.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

- a) **Cláusula de Compensação por Mora:** A CONTRATANTE obriga-se a:
- i. Realizar pagamentos das faturas dentro do prazo estabelecido no contrato;
 - ii. Pagar juros de mora na taxa máxima permitida pela legislação aplicável sobre valores em atraso, contados a partir do primeiro dia útil após o vencimento do prazo de pagamento;

- iii. Aplicar multa compensatória conforme percentual estabelecido na cláusula de penalidades do contrato;

b) **Previsão de Garantias Financeiras:** A CONTRATANTE deverá:

- i. Inscrever adequadamente as despesas no orçamento público em dotação específica;
- ii. Documentar e comunicar a CONTRATADA qualquer restrição orçamentária ou administrativa que possa impedir o pagamento no prazo;

c) **Termo de Recebimento e Conferência:** A CONTRATANTE procederá ao recebimento técnico e administrativo das refeições e serviços prestados no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, gerando documento de autorização de pagamento para processamento imediato.

4.5 Procedimentos de Acionamento

Constatado atraso no pagamento:

- a) A CONTRATADA expedirá notificação formal à CONTRATANTE comunicando o atraso;
- b) A CONTRATANTE apresentará justificativa formal ou cronograma de pagamento;

4.6 Taxas de Juros e Multa

- Juros de Mora: conforme percentual estabelecido no edital;
- Multa Compensatória: conforme percentual estabelecido no edital;

4.7 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Pagamento tempestivo de faturas	Apresentação de notas fiscais corretas
<i>Provisioning</i> de recursos orçamentários	Comunicação de atrasos constatados
Processamento célere de autorizações	Solicitação fundamentada de revisão econômica
Aplicação de juros e multa no pagamento em caso de atraso	Análise de cronogramas de pagamento oferecidos

5. CLÁUSULA: QUEDA SIGNIFICATIVA NA DEMANDA

5.1 Descrição do Risco

Queda significativa na demanda de refeições e serviços contratados decorrente de redução no número de pacientes internados, redução no tempo médio de internação, implementação de alta hospitalar antecipada, ou outras circunstâncias que resultem em

redução superior a 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo estimado de refeições a serem fornecidas, impactando a receita e o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

5.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

5.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

5.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Cláusulas de Flexibilidade Contratual:** O edital/contrato preverá:

- i. Quantitativo mínimo mensal de refeições;
- ii. Quantitativo máximo mensal de refeições, acima do qual incidirão custos adicionais;
- iii. Faixa de variação aceitável (entre mínimo e máximo) sem acionamento de reequilíbrio;

b) **Mecanismos de Recomposição do Equilíbrio:** Quando constatada redução persistente na demanda superior a porcentagem fixadas em edital/contrato:

- i. As partes procederão a revisão contratual para adequação de custos fixos e variáveis;
- ii. Poderá ser aplicado fator de ajuste ao preço unitário da refeição ou serviço;
- iii. Poderá haver extensão do período contratual como forma de recomposição;
- iv. Em último caso, poderá haver rescisão bilateral consensual;

c) **Monitoramento de Demanda:** A CONTRATANTE manterá registro mensal da quantidade de refeições solicitadas e fornecidas, comunicando à CONTRATADA variações significativas identificadas, bem assim, deverá proceder a CONTRATADA;

d) **Análise Técnica de Recomposição:** Antes de acionamento de cláusula de recomposição por queda de demanda, será realizada análise técnica documentada verificando:

- i. Período mínimo a ser fixado em edital/contrato de demanda reduzida;
- ii. Causas da redução (redução de pacientes, legislação de saúde, outras);
- iii. Previsão de duração da redução;
- iv. Medidas mitigadoras possíveis.

5.5 Procedimentos de Acionamento

a) Constatada redução de demanda em porcentagem indicada em edital/contrato por período mínimo de meses determinados em edital/contrato consecutivos, qualquer das partes poderá requerer revisão de condições econômicas;

b) Será apresentada análise técnica documentada com demonstrativo de redução de demanda;

c) As partes negociarão solução mediante análise de viabilidade técnica e financeira;

d) Em caso de desacordo, aplicar-se-ão mecanismos de recomposição previamente acordados no contrato.

5.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Previsão de quantitativos mínimo e máximo	Flexibilidade na execução do contrato
Monitoramento de demanda mensal	Adaptação de custos conforme demanda
Comunicação de variações significativas	Apresentação de propostas de recomposição
Análise técnica de recomposição	Aceitação de mecanismos de ajuste

6. CLÁUSULA: ALTERAÇÕES CONTRATUAIS NÃO PREVISTAS

6.1 Descrição do Risco

Alterações contratuais não previstas decorrentes de novas exigências operacionais, mudanças em cardápios, alteração de padrões nutricionais, adição de novos itens de refeições especiais, ou outras modificações no escopo da prestação de serviços que acarretem custos adicionais para a CONTRATADA, impactando o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

6.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

6.3 Alocação do Risco

Risco alocado integralmente ao Setor Público (Contratante).

6.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Formalização de Aditivos Contratuais:** Qualquer alteração contratual que implique em custos adicionais para a CONTRATADA deverá ser formalizada mediante:

- i. Termo Aditivo ao contrato, assinado por ambas as partes;
- ii. Autorização prévia da administração pública competente;
- iii. Documentação técnica justificando a alteração e seus custos;
- iv. Aprovação de autoridade administrativa competente;

b) **Reavaliação de Custos Antes da Implementação:** Antes da implementação de qualquer alteração:

- i. Será realizada reavaliação de custos específicos da alteração;
- ii. A CONTRATADA apresentará proposta de custos adicionais necessários;
- iii. A CONTRATANTE analisará a adequação da proposta;
- iv. Apenas após aprovação a alteração será implementada;

c) **Comunicação Prévia de Necessidades:** A CONTRATANTE comunicará à CONTRATADA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, qualquer alteração de exigências conhecida, permitindo análise de viabilidade e custos.

6.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Formalização de alterações por aditivo	Análise de viabilidade de alterações
Reavaliação de custos antes de implementação	Apresentação de custos adicionais
Aprovação formal de autoridades competentes	Implementação conforme termo aditivo
Antecipação de comunicação de alterações	Execução sem custos adicionais não formalizados

7. CLÁUSULA: CUSTOS ADICIONAIS POR EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS EXTRAORDINÁRIAS

7.1 Descrição do Risco

Custos adicionais decorrentes de exigências sanitárias extraordinárias e imprevisíveis, tais como situações de pandemia, epidemia, surtos, ou outras emergências sanitárias que resultem em:

- Aquisição de equipamentos de proteção individual extraordinários;
- Implementação de protocolos de desinfecção aumentados;
- Quarentenas ou isolamentos que reduzam operacionalidade;
- Exigências especiais de vigilância epidemiológica;
- Outros custos decorrentes de situação excepcional de saúde pública.

7.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

7.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

7.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Previsão de Reequilíbrio Contratual em Situações Excepcionais:** Será prevista cláusula específica de reequilíbrio econômico quando:

- i. Autoridade sanitária competente (Secretaria de Saúde, ANVISA, ou órgão equivalente) expedir determinação que imponha custos extraordinários;
- ii. Custos adicionais forem comprovadamente necessários e não previstos na proposta original;

- iii. Situação caracterizar emergência ou situação excepcional reconhecida oficialmente;

b) **Fundo de Contingência:** As partes poderão acordar:

- i. Criação de fundo de contingência a ser provisionado mensalmente (até 5% do valor mensal do contrato);
- ii. Fundo destinado especificamente a fazer frente a custos extraordinários de situações excepcionais;
- iii. Gestão compartilhada do fundo, com definição de critérios de utilização;
- iv. Devolução de saldo remanescente ao final do contrato ou sua aplicação em extensão de serviços;

c) **Comunicação Imediata:** Qualquer situação que possa resultar em custos extraordinários será comunicada imediatamente pela CONTRATADA à CONTRATANTE, com:

- i. Descrição do evento extraordinário;
- ii. Fundamento legal da exigência sanitária;
- iii. Estimativa de custos adicionais;
- iv. Cronograma de implementação;

d) **Análise Técnica de Reequilíbrio:** A CONTRATANTE realizará análise técnica documentada para autorizar reequilíbrio:

- i. Verificação de excepcionalidade da situação;
- ii. Confirmação da obrigatoriedade legal da exigência;
- iii. Razoabilidade dos custos apresentados;
- iv. Análise de alternativas de menor custo;

e) **Ajuste Proporcional:** Será possível aplicação de fator de recomposição proporcional aos meses em que vigore a situação extraordinária, sem necessidade de extensão contratual.

7.5 Procedimentos de Acionamento

- a) CONTRATADA identifica exigência sanitária extraordinária;
- b) CONTRATADA comunica imediatamente à CONTRATANTE com documentação de apoio;
- c) CONTRATANTE verifica obrigatoriedade legal da exigência;
- d) CONTRATADA apresenta proposta de custos dentro de 15 (quinze) dias;
- e) CONTRATANTE analisa e autoriza reequilíbrio total, parcial ou nega com fundamentação;
- f) Em caso de autorização, implementa-se reequilíbrio via termo aditivo.

7.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
-----------------------------	----------------------------

Previsão de reequilíbrio por situação excepcional	Comunicação imediata de exigências extraordinárias
Verificação de excepcionalidade da situação	Apresentação de custos razoáveis e documentados
Análise técnica de recomposição	Implementação de exigências sanitárias
Gestão de fundo de contingência (se previsto)	Controle de custos extraordinários

8. CLÁUSULA: FALHA NA GESTÃO FINANCEIRA DA EMPRESA CONTRATADA

8.1 Descrição do Risco

Falha na gestão financeira da empresa CONTRATADA caracterizada por:

- Insolvência ou incapacidade de pagamento a fornecedores;
- Inadimplência de salários de funcionários;
- Atrasos sistêmicos em pagamentos de encargos e tributos;
- Inadimplemento de obrigações financeiras que prejudiquem a execução do contrato;
- Protestos ou inscrição em cadastros de inadimplentes;
- Falência ou recuperação judicial durante execução do contrato.

8.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

8.3 Alocação do Risco

Risco alocado integralmente ao Setor Privado (Contratada).

8.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Exigência de Garantias Contratuais:** A CONTRATADA será obrigada a fornecer garantia conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, nas seguintes modalidades, à escolha da CONTRATANTE em edital/contrato:

- i. Caução em dinheiro;
- ii. Seguro garantia;
- iii. Fiança bancária;
- iv. Combinação das modalidades anteriores;

b) **Monitoramento de Saúde Financeira da Contratada:** A CONTRATANTE procederá a:

- i. Verificação periódica (a cada 6 meses) da situação financeira da CONTRATADA via consulta a cadastros públicos de inadimplentes;
- ii. Solicitação de Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais (CND) atualizada;

- iii. Solicitação de consulta ao Tribunal de Justiça para verificação de processo de falência ou recuperação judicial;
- iv. Verificação de protestos de títulos em cartório;

c) **Auditorias Periódicas:** Será realizada auditoria técnica e financeira da CONTRATADA:

- i. Com frequência mínima semestral;
- ii. Verificando registros contábeis, movimentação de caixa, pagamentos a fornecedores;
- iii. Analisando fluxo de caixa e capacidade de solvência;
- iv. Documentando achados em relatório formal;

d) **Direito de Rescisão:** Caso seja identificada:

- i. Insolvência ou risco grave de insolvência;
- ii. Inscrição em cadastro de inadimplentes;
- iii. Falência ou recuperação judicial;
- iv. Não pagamento de salários;
- v. Não pagamento de encargos por período superior a 30 dias;

A CONTRATANTE poderá rescindir o contrato por inadimplemento grave, sem prejuízo de outras medidas legais;

e) **Comunicação de Restrições:** A CONTRATADA obriga-se a comunicar imediatamente à CONTRATANTE:

- i. Dificuldades financeiras identificadas;
- ii. Possibilidade de insolvência;
- iii. Inscrição em cadastros de inadimplentes;
- iv. Ações judiciais de falência ou recuperação;
- v. Qualquer fato que comprometa sua solvência.

8.5 Procedimentos de Acionamento

a) CONTRATANTE identifica indício de problema financeiro (consulta a cadastros, relatório de auditoria, comunicação da CONTRATADA);

b) CONTRATANTE comunica formalmente à CONTRATADA, solicitando esclarecimentos e comprovação de solvência;

c) CONTRATADA apresenta documentação comprobatória dentro de 10 (dez) dias úteis;

d) CONTRATANTE avalia documentação e decide por:

- i. Aceitação (solvência confirmada);
- ii. Exigência de medidas corretivas (reforço de garantias, redução de operações);
- iii. Rescisão (solvência não confirmada);

e) Comunicação formal da decisão à CONTRATADA.

8.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Exigência de garantias contratuais	Manutenção de solvência financeira
Monitoramento periódico de saúde financeira	Pagamento pontual de fornecedores
Realização de auditorias periódicas	Comunicação de dificuldades financeiras
Rescisão em caso de insolvência	Obtenção de certidões de regularidade
Documentação de achados de auditoria	Apresentação de comprovantes de solvência

9. CLÁUSULA: RESCISÃO ANTECIPADA DO CONTRATO SEM JUSTA CAUSA

9.1 Descrição do Risco

Rescisão antecipada do contrato por ato de qualquer das partes, sem justa causa legal, causando:

- Interrupção na prestação de serviços de alimentação hospitalar;
- Dispensa abrupta de pessoal alocado no contrato;
- Perda de investimentos já realizados em infraestrutura;
- Danos financeiros à parte rescindida injustamente.

9.2 Nível de Risco

Risco Médio (RM).

9.3 Alocação do Risco

Risco alocado àquela parte que der causa à rescisão injustificada.

9.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Previsão de Indenizações:** O contrato preverá:

- i. Indenização por rescisão sem justa causa pela CONTRATANTE, no valor equivalente ao estimado em edital/contrato de despesas operacionais da CONTRATADA;
- ii. Indenização por rescisão sem justa causa pela CONTRATADA, equivalente a porcentagem definida em edital/contrato do valor total remanescente do contrato;
- iii. Cálculo de indenizações com base em metodologia clara e documentada;

b) **Cláusulas de Penalidades:** Além de indenizações:

- i. Multa contratual por rescisão injustificada conforme percentual estabelecido;
- ii. Juros de mora sobre valores inadimplidos;
- iii. Possibilidade de cobrança através de ação judicial;

c) **Registro de Motivos Documentados:** Qualquer rescisão deverá ser fundamentada em:

- i. Inexecução contratual demonstrada e documentada;
- ii. Inadimplemento grave e reiterado;
- iii. Razões de interesse público comprovadas;
- iv. Outra causa legal expressa na Lei nº 14.133/2021 e legislação aplicável;

d) **Procedimento Prévio de Notificação:** Antes de rescisão por culpa, será realizado:

- i. Notificação formal à parte faltosa;
- ii. Oportunidade de apresentação de defesa ou plano de correção;
- iii. Prazo mínimo de 10 (dez) dias para reparação de falhas;
- iv. Análise técnica da defesa ou plano apresentado.

9.5 Procedimentos de Acionamento

- a) Parte que pretenda rescindir identifica causa de rescisão;
- b) Notificação formal da outra parte, com descrição detalhada do motivo;
- c) Oportunidade de defesa/reparação conforme o caso;
- d) Análise técnica da defesa/reparação por autoridade competente;
- e) Decisão e comunicação formal;
- f) Emissão de termo de rescisão;
- g) Cálculo e cobrança de indenizações se aplicável;
- h) Possibilidade de ação judicial se indenizações não forem pagas.

9.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Notificação formal com fundamentação	Apresentação de defesa/plano de reparação
Análise técnica de defesa	Reparação de falhas no prazo concedido
Pagamento de indenizações devidas	Continuidade de serviços durante análise
Cálculo claro de indenizações	Pagamento de multas se rescisão injustificada

10. CLÁUSULA: MUDANÇAS TRIBUTÁRIAS RELEVANTES

10.1 Descrição do Risco

Mudanças tributárias relevantes decorrentes de alteração de legislação fiscal federal, estadual ou municipal, após apresentação da proposta na licitação, que resultem em:

- Aumento de alíquotas de ICMS, PIS, COFINS ou outros impostos incidentes sobre alimentos e serviços;
- Mudança de enquadramento fiscal da CONTRATADA;
- Alteração de regime tributário;
- Inclusão de novo tributo;
- Outras alterações que aumentem significativamente a carga tributária.

10.2 Nível de Risco

Risco Médio (RM).

10.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

10.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Revisão Contratual com Base em Nova Legislação:** Quando ocorrer alteração tributária:

- i. A CONTRATADA apresentará análise técnica documentando o impacto fiscal;
- ii. A CONTRATANTE realizará análise de razoabilidade da documentação;
- iii. Ambas as partes negociarão revisão dos preços conforme impacto comprovado;
- iv. Será considerado percentual máximo de recomposição não superior ao aumento tributário efetivo;

b) **Acompanhamento de Normas Fiscais:** A CONTRATANTE designará responsável por:

- i. Monitorar alterações em legislação tributária federal, estadual e municipal;
- ii. Comunicar à CONTRATADA alterações identificadas;
- iii. Solicitar análise de impacto quando alterações ocorrerem;
- iv. Documentar comunicações e análises realizadas;

c) **Documentação Comprobatória:** A CONTRATADA deverá apresentar:

- i. Cópia integral da lei, decreto ou resolução que alterou o tributo;
- ii. Memória de cálculo do impacto sobre os custos;
- iii. Comprovante de recolhimento/apuração do novo tributo;
- iv. Projeção de impacto para meses subsequentes;

d) **Vedação de Recomposição por Tributo Conhecido:** Não será concedida recomposição por:

- i. Tributos conhecidos no momento da apresentação da proposta;
- ii. Variações de alíquota dentro de faixa historicamente praticada;
- iii. Tributos já incluídos na proposta;

- iv. Alterações que poderiam ter sido razoavelmente previstas.

10.5 Procedimentos de Acionamento

- a) Alteração tributária é decretada;
- b) CONTRATANTE ou CONTRATADA comunica a alteração à outra parte;
- c) CONTRATADA apresenta análise de impacto dentro de 15 (quinze) dias;
- d) CONTRATANTE analisa documentação e comprovação de impacto;
- e) Caso impacto comprovado, negociam-se preços para recomposição parcial;
- f) Acordo é formalizado por Termo Aditivo;
- g) Nova alíquota passa a vigorar conforme cronograma acordado.

10.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Acompanhamento de alterações tributárias	Análise de impacto de alterações
Comunicação de mudanças identificadas	Apresentação de documentação comprobatória
Análise técnica de impacto	Demonstração de impacto financeiro
Autorização de recomposição (se justificada)	Implementação de nova tributação

11. CLÁUSULA: GREVES OU INTERRUPTÕES NOS SERVIÇOS DE TRANSPORTE E LOGÍSTICA

11.1 Descrição do Risco

Greves, paralisações, interrupções nos serviços de transporte e logística decorrentes de:

- Movimentos grevistas de servidores de transporte;
- Bloqueios de vias de acesso;
- Paralisações de portuários ou aeroportuários;
- Greves de combustível ou logística;
- Interrupção de serviços de terceiros (transportadoras, fornecedores);
- Outras circunstâncias que impeçam ou dificultem o transporte de insumos e refeições para as unidades hospitalares.

11.2 Nível de Risco

Risco Muito Alto (RMA).

11.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

11.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Contratação com Transportadoras Alternativas:** A CONTRATADA será obrigada a:

- i. Manter contrato com no mínimo 2 (duas) transportadoras diferentes;
- ii. Diversificar rotas e modais de transporte;
- iii. Estabelecer relacionamento com transportadoras alternativas de backup;
- iv. Incluir em planejamento da CONTRATADA a capacidade de acionamento de transportadora alternativa;

b) **Criação de Planos de Contingência:** Será desenvolvido plano de contingência contendo:

- i. Identificação de rotas alternativas para chegada de refeições e insumos;
- ii. Modais de transporte substitutos (rodoviário, aéreo, outro);
- iii. Estimativa de tempo de deslocamento alternativo;
- iv. Custo estimado de transporte alternativo;
- v. Procedimento de acionamento de contingência;
- vi. Responsáveis pelo acionamento;

c) **Monitoramento Antecipado de Movimentos Sindicais:** A CONTRATADA procederá a:

- i. Acompanhamento de notícias e comunicados de sindicatos de transporte;
- ii. Contato prévio com transportadores parceiros alertando sobre possíveis paralisações;
- iii. Comunicação antecipada à CONTRATANTE de possibilidade de greve;
- iv. Acionamento prévio de plano de contingência quando greve for iminente;

d) **Diálogo com Fornecedores Logísticos:** A CONTRATADA manterá:

- i. Comunicação regular com transportadores;
- ii. Relacionamento colaborativo visando minimizar impactos;
- iii. Registros de comunicações e acordos;
- iv. Plano de ação compartilhado com transportadores sobre possíveis cenários;

e) **Formação de Estoques de Segurança:** Em períodos críticos identificados:

- i. Aumento de estoque de insumos não-perecíveis;
- ii. Coordenação com CONTRATANTE para utilização de capacidade de armazenagem;
- iii. Custeio do estoque de segurança pela CONTRATADA;
- iv. Procedimento de reposição pós-contingência.

11.5 Procedimentos de Acionamento

- a) CONTRATADA identifica risco iminente de greve/paralisação;
- b) CONTRATADA comunica imediatamente à CONTRATANTE;
- c) Ambas as partes verificam viabilidade de acionamento de contingência;
- d) Se possível, contingência é acionada;
- e) CONTRATANTE oferece suporte logístico se necessário;
- f) Serviço continua durante greve/paralisação;
- g) Custos adicionais de contingência são documentados;
- h) Análise pós-contingência de viabilidade de recomposição de custos.

11.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Monitoramento de movimentos sindicais (geral)	Monitoramento antecipado de greves
Comunicação de alertas de greve conhecidos	Contato com transportadores parceiros
Oferecimento de suporte logístico (SES)	Manutenção de contratos com transportadores alternativos
Análise de recomposição de custos	Criação e teste de plano de contingência
	Formação de estoques de segurança em períodos críticos
	Acionamento imediato de contingência

12. CLÁUSULA: EVENTOS CLIMÁTICOS ADVERSOS EXTERNOS

12.1 Descrição do Risco

Eventos climáticos adversos e extraordinários, tais como:

- Enchentes e inundações;
- Vendavais e tempestades;
- Secas prolongadas;
- Desastres naturais;
- Outros eventos climáticos que causem:
 - Danos à infraestrutura da CONTRATADA ou de fornecedores;
 - Impossibilidade temporária de fornecimento de insumos;
 - Danos à logística de transporte;
 - Impossibilidade de acesso às unidades hospitalares;
 - Perda de equipamentos ou insumos.

12.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

12.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

12.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Elaboração e Teste de Planos de Contingência:** Planos específicos para:

- i. Situações de enchentes e inundações (rotas de transporte alternativas, disponibilização de área para recebimento de refeições);
- ii. Situações de vendavais (cobertura de equipamentos, estruturação de áreas de armazenagem);
- iii. Situações de secas (previsão de possibilidade de transporte alternativo);
- iv. Outros eventos climáticos conforme análise de risco específica;
- v. Testes funcionais dos planos com periodicidade anual;

b) **Mapeamento de Fornecedores e Parceiros Logísticos Alternativos:** A CONTRATADA deverá:

- i. Identificar regiões vulneráveis de fornecedores críticos;
- ii. Estabelecer relacionamento com fornecedores em regiões menos vulneráveis;
- iii. Criar rede de fornecedores espalhados geograficamente;
- iv. Documentar localização e capacidade de fornecedores alternativos;

c) **Estabelecimento de Rotas Alternativas de Transporte:** Mapeamento de:

- i. Rotas principais de transporte para cada unidade hospitalar;
- ii. Rotas alternativas em caso de bloqueio da via principal;
- iii. Tempo estimado de deslocamento em cada rota;
- iv. Custos de cada rota;

d) **Adoção de Sistemas de Monitoramento e Alerta Meteorológico:** A CONTRATADA implementará:

- i. Sistema de monitoramento de previsão meteorológica;
- ii. Alertas automáticos para eventos climáticos iminentes;
- iii. Comunicação imediata à CONTRATANTE de possibilidades de eventos;
- iv. Acionamento prévio de plano de contingência quando evento for iminente;

e) **Contratação de Apólices de Seguro:** A CONTRATADA será obrigada a:

- i. Contratar seguro contra danos físicos a equipamentos, instalações e insumos;
- ii. Contratar seguro de interrupção de negócio (Business Interruption);
- iii. Manter apólices ativas durante todo o período de execução contratual;
- iv. Apresentar cópia das apólices à CONTRATANTE;

f) **Criação de Fundo de Contingência:** As partes poderão acordar:

- i. Criação de fundo de contingência (até 5% do valor mensal do contrato);
- ii. Provisioning mensal do fundo;
- iii. Utilização para fazer frente a custos extraordinários de recuperação pós-evento;
- iv. Gestão compartilhada do fundo.

12.5 Procedimentos de Acionamento

- a) Sistema de monitoramento meteorológico identifica evento iminente;
- b) CONTRATADA comunica imediatamente à CONTRATANTE;
- c) Ambas as partes acionam procedimentos de contingência;
- d) Evento ocorre e impacta a operação;
- e) CONTRATADA implementa plano de contingência;
- f) CONTRATANTE oferece suporte (acesso, infraestrutura, autorização de rotas alternativas);
- g) Serviço é restabelecido conforme cronograma de contingência;
- h) Custos extraordinários são documentados;
- i) Análise pós-evento de danos e necessidade de reequilíbrio;
- 2j) Reequilíbrio é formalizado por aditivo se necessário.

12.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Colaboração em elaboração de planos	Elaboração de planos de contingência
Teste dos planos	Teste funcional dos planos
Análise de recomposição de custos	Monitoramento meteorológico
Autorização de rotas alternativas	Contratação de seguros
Análise pós-evento	Manutenção de fornecedores alternativos
	Implementação imediata de contingência

13. CLÁUSULA: FALHAS OU RESTRIÇÕES NO FORNECIMENTO DE INSUMOS

14.1 Descrição do Risco

Falhas ou restrições no fornecimento de insumos alimentícios e correlatos decorrentes de:

- Insuficiência de oferta no mercado;
- Problemas com fornecedores (insolvência, greve);

- Bloqueios de importação ou exportação;
- Restrições sanitárias ou regulatórias;
- Falta de disponibilidade de produtos essenciais;
- Atrasos de entrega;
- Qualidade inadequada dos insumos;
- Que resultem em impossibilidade ou dificuldade extrema de manter fornecimento.

14.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

14.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

14.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Mapeamento de Fornecedores Críticos:** A CONTRATADA deverá:

- i. Identificar insumos críticos de difícil substituição;
- ii. Mapear todos os fornecedores de insumos críticos no mercado;
- iii. Classificar fornecedores por confiabilidade e capacidade;
- iv. Documentar localização e características de cada fornecedor;

b) **Implementação de Política de Múltiplos Fornecedores:** Para insumos críticos:

- i. Estabelecer contratos com no mínimo 2 (dois) fornecedores diferentes;
- ii. Diversificar geograficamente os fornecedores;
- iii. Manter relacionamento ativo com fornecedores alternativos;
- iv. Realizar cotações periódicas com múltiplos fornecedores;

c) **Adoção de Contratos de Fornecimento com Cláusulas de Segurança:** Contratos deverão prever:

- i. Garantia mínima de entrega (volume e prazo);
- ii. Penalidades para não-cumprimento de entregas;
- iii. Obrigação de aviso prévio de possível falta de estoque;
- iv. Preferência na alocação de produtos em caso de escassez;

d) **Estabelecimento de Estoques Estratégicos:** A CONTRATADA manterá:

- i. Estoque de segurança para insumos essenciais (no mínimo 15 dias de consumo);
- ii. Local adequado de armazenagem;
- iii. Rotação de estoque (FIFO - First In, First Out);
- iv. Registro e controle de estoque;

e) **Monitoramento Contínuo da Cadeia de Suprimentos:** Sistema de monitoramento incluindo:

- i. Acompanhamento de disponibilidade de insumos no mercado;
- ii. Comunicação com fornecedores sobre possíveis faltas;
- iii. Alertas de possíveis restrições (sanitárias, regulatórias);
- iv. Análise de tendências de preços e disponibilidade;

f) **Deteção Precoce de Riscos:** Procedimento de:

- i. Identificação antecipada de possibilidade de falta de insumo;
- ii. Comunicação imediata à CONTRATANTE;
- iii. Acionamento de plano de contingência;
- iv. Procura de substitutivos adequados.

14.5 Procedimentos de Acionamento

- a) CONTRATADA identifica possibilidade de falta de insumo;
- b) CONTRATADA comunica imediatamente à CONTRATANTE;
- c) CONTRATADA ativa fornecedores alternativos;
- d) Ambas as partes analisam possibilidade de substituição do insumo;
- e) Se necessário, cardápio é adequado temporariamente;
- f) Insumo é restabelecido quando possível;
- g) Se falha causar custos extraordinários, análise de recomposição.

14.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Comunicação de restrições conhecidas	Mapeamento de fornecedores críticos
Flexibilidade em possíveis adequações de cardápio	Política de múltiplos fornecedores
Análise de recomposição (se custos extraordinários)	Contratos de fornecimento com cláusulas de segurança
	Manutenção de estoques estratégicos
	Monitoramento contínuo de cadeia de suprimentos
	Deteção precoce de riscos

15. CLÁUSULA: ALTERAÇÕES EM NORMAS E REGULAMENTAÇÕES TÉCNICAS DE SAÚDE

15.1 Descrição do Risco

Alterações em normas e regulamentações técnicas de saúde aplicáveis ao serviço de alimentação hospitalar, tais como:

- Alterações em resoluções ANVISA (RDC);
- Alterações em portarias do Ministério da Saúde;
- Alterações em códigos sanitários estaduais e municipais;
- Novas exigências de boas práticas de manipulação;
- Novas exigências de segurança alimentar;
- Alterações em padrões nutricionais obrigatórios;
- Que resultem em necessidade de adequação de processos, procedimentos, equipamentos ou pessoal.

15.2 Nível de Risco

Risco Médio (RM).

15.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

15.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Criação de Equipe Responsável por Monitoramento:** A CONTRATADA designará:

- i. Profissional ou equipe específica para monitorar alterações regulatórias;
- ii. Responsável por interpretar impactos das mudanças;
- iii. Responsável por comunicar alterações à CONTRATANTE;
- iv. Profissional para coordenar adequação de processos;

b) **Treinamentos Periódicos:** Será realizado:

- i. Treinamento inicial de toda equipe técnica e operacional em boas práticas vigentes;
- ii. Reciclagem trimestral sobre normas de segurança alimentar;
- iii. Treinamento específico quando alterações regulatórias ocorrerem;
- iv. Registro documentado de todos os treinamentos;

c) **Manutenção de Assessoria Jurídica e Regulatória Especializada:** A CONTRATADA manterá:

- i. Acesso a consultoria jurídica especializada em legislação sanitária;
- ii. Assessoria de especialista em regulação de alimentos;
- iii. Relacionamento com órgãos reguladores (ANVISA, vigilância sanitária local);
- iv. Participação em eventos de atualização normativa;

d) **Adequação de Processos com Cronogramas Gradualmente:** Quando alteração regulatória exigir adequação:

- i. Realização de análise de viabilidade técnica da adequação;

- ii. Estimativa de custos de adequação;
- iii. Cronograma de implementação gradual para evitar paralisações;
- iv. Teste e validação de novos processos antes de implementação em escala;
- v. Comunicação à CONTRATANTE de cronograma e custos;

e) **Documentação de Conformidade:** A CONTRATADA manterá:

- i. Cópia de todas as normas e resoluções aplicáveis;
- ii. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados conforme normas;
- iii. Registros de conformidade (checklist de atendimento);
- iv. Evidência de implementação de exigências (fotos, auditorias internas).

15.5 Procedimentos de Acionamento

- a) Alteração regulatória é publicada;
- b) CONTRATADA identifica alteração relevante;
- c) CONTRATADA comunica à CONTRATANTE no prazo máximo de 10 (dez) dias;
- d) Ambas as partes analisam impacto da alteração;
- e) CONTRATADA apresenta proposta de cronograma de adequação;
- f) Se cronograma implicar custos extraordinários, análise de recomposição;
- g) Cronograma é acordado e implementado;
- h) CONTRATANTE verifica conformidade em auditorias subsequentes.

15.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Comunicação de alterações regulatórias (geral)	Monitoramento específico de alterações
Análise de impacto das alterações	Interpretação de exigências técnicas
Autorização de cronogramas de adequação	Treinamento contínuo de equipes
Acompanhamento de implementação	Manutenção de assessoria especializada
Verificação de conformidade	Adequação de processos e procedimentos

16. CLÁUSULA: PROCESSOS DE AQUISIÇÃO E MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS

16.1 Descrição do Risco

Riscos relacionados a processos de aquisição e incorporação de novos equipamentos, bem como manutenção preventiva e corretiva dos ativos existentes, tais como:

- Falha de equipamentos críticos;
- Impossibilidade de aquisição de equipamentos por falta de recursos;
- Dificuldade de acesso a peças de reposição;
- Atraso em manutenção preventiva;
- Custos elevados de manutenção corretiva;
- Obsolescência de equipamentos.

16.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

16.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

16.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Realização de Estudos de Viabilidade Técnica e Financeira:** Antes de qualquer aquisição de equipamento:

- i. Análise de necessidade técnica do equipamento;
- ii. Estudo de viabilidade técnica de implementação;
- iii. Análise de custo-benefício;
- iv. Comparação com alternativas disponíveis;
- v. Documentação formal da análise;

b) **Implementação de Plano de Manutenção Preventiva e Preditiva Estruturado:** A CONTRATADA manterá:

- i. Plano de manutenção preventiva para todos os equipamentos críticos;
- ii. Cronograma de manutenção com periodicidade definida conforme fabricante;
- iii. Manutenção preditiva baseada em monitoramento de desempenho;
- iv. Registros de todas as manutenções realizadas;
- v. Análise de histórico para previsão de falhas;

c) **Contratação de Assistência Técnica Especializada:** A CONTRATADA deverá:

- i. Contratar empresa de assistência técnica autorizada pelos fabricantes;
- ii. Manter contrato de manutenção preventiva com assistência técnica;
- iii. Garantir acesso rápido a profissionais técnicos em caso de falha;
- iv. Documentar contatos e responsáveis na assistência;

d) **Criação de Registros Históricos de Manutenção:** Para cada equipamento:

- i. Ficha técnica contendo características e capacidade;
- ii. Registro de todas as manutenções preventivas realizadas;

- iii. Registro de todas as manutenções corretivas;
- iv. Custos incorridos em cada manutenção;
- v. Análise de tendência de falhas para substituição;

e) **Fundo de Reposição de Equipamentos:** As partes poderão acordar:

- i. Criação de fundo de reposição de equipamentos;
- ii. Provisioning mensal de valor destinado a reposição;
- iii. Utilização quando equipamento atinge fim de vida útil;
- iv. Gestão transparente do fundo.

16.5 Procedimentos de Acionamento

- a) Necessidade de novo equipamento é identificada;
- b) CONTRATADA realiza estudo de viabilidade;
- c) Estudo é apresentado à CONTRATANTE;
- d) Análise conjunta de viabilidade;
- e) Se aprovado, CONTRATADA procede aquisição conforme cronograma acordado;
- f) Equipamento é instalado e testado;
- g) Plano de manutenção preventiva é iniciado;
- h) Registros históricos são mantidos;
- i) Quando falha ocorre, manutenção corretiva é realizada rapidamente;
- j) Custos extraordinários são analisados para possível recomposição.

16.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Análise de viabilidade técnica	Realização de estudos de viabilidade
Aprovação de necessidade de equipamento	Aquisição e instalação
Acompanhamento de implementação	Implementação de plano de manutenção
	Contratação de assistência técnica
	Manutenção e registros históricos

17. CLÁUSULA: RISCOS RELACIONADOS À SEGURANÇA ALIMENTAR

17.1 Segurança Alimentar - Higiene do Manipulador

17.1.1 Descrição do Risco

Falha na segurança alimentar decorrente de inadequada higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, violando normas técnicas de manipulação, incluindo:

- Manipulação sem higiene adequada das mãos;
- Uniformes sujos ou inadequados;
- Não-uso de equipamentos de proteção individual (EPI);
- Práticas de higiene pessoal inadequadas;
- Doença ou sintomas de contaminação não comunicados;
- Que resultem em contaminação biológica de alimentos.

17.1.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

17.1.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre Setor Público e Setor Privado (Contratada).

17.1.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Reforço de Treinamento em Higiene Pessoal:** A CONTRATADA deverá:

- i. Realizar treinamento inicial obrigatório em higiene pessoal conforme RDC 216/2004 e Portaria 1428/1993;
- ii. Reciclagem trimestral do treinamento;
- iii. Treinamento específico para novos colaboradores;
- iv. Documentação com assinatura de presença;

b) **Monitoramento Rigoroso:** A CONTRATANTE procederá a:

- i. Inspeções diárias do cumprimento de higiene pessoal;
- ii. Uso de checklist específico de higiene;
- iii. Registros de conformidade e não-conformidades;
- iv. Ações corretivas imediatas quando desvios identificados;

c) **Fornecimento de Uniformes Limpos:** A CONTRATADA obriga-se a:

- i. Fornecer uniformes limpos em quantidade suficiente;
- ii. Trocar uniformes diariamente ou quando sujos;
- iv. Uniformes em perfeitas condições higiênicas;
- v. Conformidade com Portaria 272/1998 (NTP);

d) **Instalação de Pias para Lavagem de Mãos:** O hospital (CONTRATANTE) deverá prover:

- i. Pias distribuídas em pontos estratégicos;
- ii. Sabonete antisséptico ou álcool 70%;
- iii. Papel toalha descartável;
- iv. Lixeiras acionadas por pedal;

e) **Fiscalização Rigorosa Documentada:** A CONTRATANTE procederá a:

- i. Inspeções diárias de higiene pessoal dos manipuladores;
- ii. Checklist padronizado de verificação;
- iii. Registro documentado de achados;
- iv. Notificação imediata de não-conformidades;
- v. Acompanhamento de correções.

17.1.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Fiscalização e orientação de higiene pessoal	Treinamento contínuo dos manipuladores
Registro de não-conformidades	Controle e execução de higiene pessoal
Providências administrativas por desvios	Fornecimento de uniformes limpos
Disponibilização de pias	Cumprimento integral de normas sanitárias

17.2 Segurança Alimentar - Higiene de Ambientes e Boas Práticas

17.2.1 Descrição do Risco

Falha na segurança alimentar decorrente de inadequada higiene de ambientes, equipamentos, superfícies e não-cumprimento de boas práticas de manipulação, incluindo:

- Higienização inadequada de áreas de produção;
- Uso de produtos de limpeza não-regularizados;
- Falta de desinfecção de equipamentos;
- Não-cumprimento de POPs;
- Contaminação cruzada entre alimentos;
- Que resultem em contaminação biológica dos alimentos.

17.2.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

17.2.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada).

17.2.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Implantação de POPs de Higienização:** A CONTRATADA deverá:

- i. Desenvolver POP específico para higienização de ambientes;
- ii. POP específico para limpeza de equipamentos;

- iii. POP para desinfecção de superfícies de contato;
- iv. Frequência de higienização (conforme RDC 216/2004);
- v. Produtos utilizados (marca e concentração);
- vi. Responsáveis por cada tarefa;

b) **Uso de Produtos Saneantes Regularizados:** A CONTRATADA utilizará:

- i. Apenas produtos regularizados pela ANVISA;
- ii. Produtos com instrução clara do fabricante;
- iii. Concentrações corretas de utilização;
- iv. Cuidados com compatibilidade entre produtos;

c) **Capacitação Periódica:** A CONTRATADA realizará:

- i. Treinamento inicial da equipe de higienização;
- ii. Reciclagem trimestral;
- iii. Treinamento sobre técnicas de higienização;
- iv. Documentação com presença;

d) **Registros de Limpeza e Sanitização:** A CONTRATADA manterá:

- i. Planilha diária de limpeza assinada;
- ii. Horário de limpeza realizada;
- iii. Responsável pela limpeza;
- iv. Problemas encontrados;
- v. Ações corretivas implementadas;

e) **Monitoramento Contínuo:** A CONTRATANTE procederá a:

- i. Inspeções rotineiras de limpeza;
- ii. Verificação de conformidade com POPs;
- iii. Swabs de superfícies para verificação microbiológica;
- iv. Registros de achados;

f) **Ações Corretivas Imediatas:** Quando não-conformidade identificada:

- i. Notificação imediata à CONTRATADA;
- ii. Solicitação de ação corretiva no prazo máximo de 24 horas;
- iii. Verificação de implementação da correção;
- iv. Análise de causa-raiz;
- v. Implementação de ação preventiva.

17.2.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Fiscalização, verificação documental	Execução da higienização conforme POPs

Registro de não-conformidades	Controle de processos de higienização
	Treinamento contínuo de equipe
	Cumprimento integral de boas práticas

17.3 Segurança Alimentar - Contaminações Físicas, Químicas e Biológicas

17.3.1 Descrição do Risco

Falha na segurança alimentar decorrente de contaminações físicas, químicas ou biológicas dos alimentos, incluindo:

- Presença de objetos estranhos (metais, vidros, plástico);
- Contaminação química por produtos saneantes;
- Contaminação biológica por bactérias patogênicas;
- Contaminação por pragas (insetos, roedores);
- Que resultem em risco à saúde dos consumidores.

17.3.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

17.3.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada).

17.3.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

CONTAMINAÇÕES FÍSICAS:

a) Uso de Telas em Janelas e Portas:

- i. Instalação de telas milimetradas em todas as aberturas;
- ii. Manutenção regular das telas para evitar rupturas;
- iii. Inspeção mensal de integridade;

b) Inspeção Visual Rigorosa:

- i. Verificação visual de todos os alimentos antes de manipulação;
- ii. Verificação durante e após manipulação;
- iii. Rejeição de alimentos com suspeita de contaminação;
- iv. Documentação de rejeições;

c) Controle de Uso de Adornos:

- i. Proibição de joias, relógios, unhas compridas;
- ii. Proibição de itens pessoais nas áreas de manipulação;
- iii. Supervisão do cumprimento;

d) Inspeção Sistemática de Áreas:

- i. Verificação diária de áreas de produção;
- ii. Verificação de limpeza de equipamentos;
- iii. Verificação de integridade de utensílios;
- iv. Documentação de achados;

e) Manutenção Preventiva de Equipamentos:

- i. Programa de manutenção preventiva estruturado;
- ii. Evitar desprendimento de partes;
- iii. Substituição de equipamentos danificados imediatamente;

CONTAMINAÇÕES QUÍMICAS:

a) Armazenamento Segregado de Produtos Saneantes:

- i. Local específico, longe de alimentos;
- ii. Identificação clara;
- iii. Fechamento de recipientes;
- iv. Acesso restrito;

b) Uso Exclusivo de Produtos Regularizados:

- i. Apenas produtos com registro ANVISA;
- ii. Instruções claras de diluição;
- iii. Concentração correta;

c) POP para Produtos Químicos:

- i. Procedimento específico para diluição;
- ii. Técnica de aplicação;
- iii. Tempo de ação;
- iv. Enxágue adequado;
- v. Documentação de uso;

CONTAMINAÇÕES BIOLÓGICAS:

a) Cumprimento Rigoroso de Boas Práticas:

- i. Higiene pessoal conforme RDC 216/2004;
- ii. Higiene de ambientes;
- iii. Higiene de utensílios;

b) Controle de Tempo e Temperatura:

- i. Monitoramento contínuo durante produção;
- ii. Temperatura de armazenamento conforme tipo de alimento;
- iii. Tempo máximo de exposição;

- iv. Registros de temperatura;

c) Higienização Adequada de Matérias-Primas:

- i. Lavagem de alimentos crus;
- ii. Desinfecção conforme necessário;
- iii. Separação de alimentos crus e prontos;

d) Prevenção de Contaminação Cruzada:

- i. Fluxos definidos de produção;
- ii. Utensílios exclusivos para cada tipo de alimento;
- iii. Separação física de áreas;
- iv. Higienização entre trocas de alimento;

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs):

- a) POPs de Higienização;
- b) POPs de Controle de Pragas;
- c) POPs de Potabilidade de Água;
- d) POPs de Manejo de Resíduos;
- e) POPs de Controle de Fornecedores;
- f) Implantação, Monitoramento e Registros.

CAPACITAÇÃO E MONITORAMENTO:

a) Treinamento Inicial e Periódico:

- i. Todos os manipuladores treinados;
- ii. Reciclagem trimestral;
- iii. Novos colaboradores treinados antes de atuação;

b) Monitoramento Contínuo:

- i. Checklist diários;
- ii. Registros de conformidade;
- iii. Auditorias internas mensais;

17.3.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Fiscalização e acompanhamento contratual	Execução integral de controles
Registro de não-conformidades	Controle operacional de processos
Providências administrativas	Capacitação contínua de equipe

	Cumprimento integral de normas sanitárias
--	---

18. CLÁUSULA: RISCOS RELACIONADOS AO SERVIÇO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

18.1 Falha na Segurança Alimentar do Serviço de Refeições Transportadas

18.1.1 Descrição do Risco

Falha na segurança alimentar do serviço de refeições transportadas decorrente de:

- Contaminação cruzada durante o transporte;
- Falha no controle de temperatura;
- Acondicionamento inadequado;
- Que resultem em risco à saúde do consumidor.

18.1.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

18.1.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada).

18.1.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) Acondicionamento e Segregação de Alimentos:

- i. Separação física entre alimentos crus, preparados, prontos;
- ii. Recipientes próprios, íntegros, atóxicos, com fechamento hermético;
- iii. Identificação clara de cada lote;
- iv. Vedação de transporte simultâneo com produtos químicos;

b) Higienização de Veículos e Equipamentos:

- i. POP específico para higienização de veículos;
- ii. Uso de produtos regularizados pela ANVISA;
- iii. Registros formais de limpeza;
- iv. Frequência mínima de higienização;

c) Controle de Temperatura:

- i. Veículos refrigerados ou caixas isotérmicas;
- ii. Temperatura de alimentos quentes $\geq 65^{\circ}\text{C}$;
- iii. Temperatura de alimentos refrigerados $\leq 5^{\circ}\text{C}$;
- iv. Temperatura de alimentos congelados $\leq -18^{\circ}\text{C}$;

d) Monitoramento e Registros:

- i. Aferição de temperatura no início e fim do transporte;
- ii. Termômetros calibrados;
- iii. Arquivamento de registros;

e) **POPs Específicos:**

- i. POP de armazenamento e transporte;
- ii. Fluxo operacional completo;
- iii. Controle térmico documentado;

f) **Capacitação de Equipe:**

- i. Treinamento inicial e periódico;
- ii. Prevenção de contaminação cruzada;
- iii. Controle rigoroso de temperatura;

g) **Ações Corretivas:**

- i. Rejeição imediata de refeições com falha de temperatura;
- ii. Solicitação de substituição imediata;
- iii. Adoção de medidas corretivas;
- iv. Registro de ocorrências;

18.1.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Fiscalização contratual	Execução operacional conforme POPs
Conferência de registros	Controle térmico
Registro de não-conformidades	Prevenção de contaminação cruzada
Providências administrativas	Capacitação de equipe

18.2 Atraso na Entrega de Refeições Transportadas

18.2.1 Descrição do Risco

Atraso na entrega e/ou interrupção do transporte de refeições decorrente de falha mecânica de veículos.

18.2.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

18.2.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada).

18.2.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Definição de Rotas e Cronogramas:**

- i. Rotas com folga de tempo;
- ii. Contingência com veículo reserva;

b) **Manutenção Preventiva de Veículos:**

- i. Programa de manutenção preventiva;
- ii. Revisão periódica de frota;

c) **Veículo Reserva:**

- i. Disponibilidade contratual de veículo substituto;
- ii. Acionamento imediato em caso de falha;

d) **Comunicação Imediata:**

- i. Notificação à fiscalização em caso de atraso;
- ii. Providências imediatas de substituição;

18.2.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Fiscalização contratual	Manutenção preventiva da frota
Acompanhamento de ocorrências	Veículo reserva disponível
Providências administrativas	Acionamento imediato de contingência

18.3 Contaminação Física em Refeições Transportadas

18.3.1 Descrição do Risco

Contaminação física de refeições durante transporte (queda de tampas, embalagens mal lacradas, insetos).

18.3.2 Nível de Risco

Risco Moderado (RM).

18.3.3 Alocação do Risco

Setor privado (Contratada)

18.3.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Conferência de Lacres:**

- i. Verificação antes de carregamento;

b) **Embalagens Seladas e Resistentes:**

- i. Recipientes íntegros;
- ii. Fechamento hermético;

c) Higienização de Compartimentos:

- i. Limpeza diária;
- ii. Controle de pragas;

d) Recolhimento Imediato:

- i. Refeições comprometidas são descartadas;
- ii. Substituição imediata;

18.3.4 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Fiscalização do contrato	Acondicionamento adequado
Verificação na entrega	Transporte seguro
	Controle sanitário

18.4 Identificação Incorreta de Refeições

18.4.1 Descrição do Risco

Identificação incorreta de refeições especiais ou enterais durante transporte.

18.4.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

18.4.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada)

18.4.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) Etiquetagem Padronizada:

- i. Rótulos visíveis em todas as embalagens;
- ii. Informações claras;

b) Checklist Conferido:

- i. Verificação antes da saída;
- ii. Documento assinado;

c) Dupla Checagem na Entrega:

- i. Verificação por responsável da CONTRATADA;
- ii. Verificação na unidade hospitalar;

d) Ações Corretivas:

- i. Recolhimento imediato de refeições trocadas;

- ii. Substituição da refeição;
- iii. Reforçar sistema de dupla checagem, conforme RDC nº216 / 2004;

18.4.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Fiscalização no recebimento	Identificação correta
Verificação na distribuição	Conferência antes de saída
	Dupla checagem na entrega

18.5 Falha na Higienização de Caixas Térmicas e Veículos

18.5.1 Descrição do Risco

Falha na higienização adequada de caixas térmicas (hot box) e veículos de transporte.

18.5.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

18.5.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada)

18.5.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) POP de Limpeza e Sanitização:

- i. Cronograma diário;
- ii. Procedimentos detalhados;

b) Auditorias Periódicas:

- i. Realizadas por nutricionista;
- ii. Registros documentados;

c) Uso de Produtos Saneantes Autorizados:

- i. Apenas produtos regularizados pela ANVISA;

d) Ações Corretivas:

- i. Suspensão de uso até readequação;
- ii. Reforço de treinamento;
- iii. Inspeção extraordinária;

18.5.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Fiscalização contratual	Execução da higienização

Verificação de recebimento	Controle sanitário
	Registros de higienização

18.6 Produção de Refeições em Local Alternativo

18.6.1 Quando for necessário produzirem local externo à unidade:

a) Local Alternativo Adequado:

- i. Regularizado e licenciado pela autoridade sanitária;
- ii. Apto à produção de refeições coletivas;

b) Cumprimento de Normas:

- i. Integral conformidade com RDC ANVISA 216/2004;
- ii. Segurança alimentar garantida;

c) Responsável Técnico:

- i. Profissional legalmente habilitado supervisionando;

d) Manual de Boas Práticas:

- i. Aplicação integral de BPF;
- ii. POPs atualizados;

e) Transporte Seguro:

- i. Prevenção de contaminação cruzada;
- ii. Controle de tempo e temperatura;

18.6.2 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Disponibilização de local: assegurar área física apropriada para recebimento, armazenamento, porcionamento e distribuição, além de área destinada à produção de lanches e copa líquida.	Produção externa regularizada
Fiscalização	Segurança alimentar garantida
	Transporte seguro

19. CLÁUSULA: OCORRÊNCIA DE EVENTOS QUE IMPOSSIBILITEM PRODUÇÃO IN LOCO

19.1 Descrição do Risco

Ocorrência de eventos que impossibilitem temporariamente a produção das refeições in loco nas unidades hospitalares, tais como:

- Interdição sanitária determinada por autoridades competentes;
- Falhas estruturais em cozinhas ou áreas de produção;
- Falta de água potável;
- Falta de energia elétrica ou gás;
- Sinistros (incêndios, enchentes, outras calamidades);
- Reformas programadas em áreas críticas;
- Emergências operacionais;
- Que resultem em impossibilidade temporária de manter produção in loco.

19.2 Nível de Risco

Risco Muito Alto (RMA).

19.3 Alocação do Risco

Compartilhado entre o Setor Público (Contratante) e o Setor Privado (Contratada).

19.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) Disponibilização de Local para Recebimento e Apoio:

- i. O hospital (CONTRATANTE) disponibilizará área adequada para:
 - Recebimento de refeições produzidas externamente;
 - Armazenamento temporário;
 - Porcionamento;
 - Preparo final (quando aplicável);
 - Distribuição;
- ii. Conformidade com condições higiênico-sanitárias conforme RDC ANVISA 216/2004;

b) Comunicação e Coordenação Entre Partes:

- i. Direção do Hospital, CONTRATANTE e CONTRATADA elaborarão conjuntamente **Plano de Ação Específico** contendo:
 - Medidas emergenciais;
 - Fluxos operacionais alternativos;
 - Responsabilidades de cada parte;
 - Prazos de implementação;
 - Formas alternativas de produção;
 - Logística de transporte;
 - Controles sanitários alternativos;
 - Critérios para retorno à normalidade;

•ii. Plano de Ação será:

- Formalizado por escrito;
- Validado tecnicamente e administrativamente;
- Assinado pela Nutricionista Fiscal do Contrato, Direção do Hospital e CONTRATADA;
- Encaminhado à Secretaria de Saúde se exigido;
- Mantido comprovante de envio;

c) **Registros, Rastreabilidade e Retorno à Normalidade:**

- i. Registro documentado do evento;
- ii. Registro das ações adotadas;
- iii. Período de vigência da contingência;
- iv. Medidas corretivas para restabelecimento da produção in loco;
- v. Prevenção de recorrências;
- vi. Conformidade com RDC ANVISA 216/2004 e Lei 14.133/2021, art. 117;

d) **Prazos para Retorno:**

- i. Contingência é acionada imediatamente quando evento ocorre;
- ii. Cronograma de retorno à normalidade é estabelecido;
- iii. Quando possível, retorno em até 10 (dez) dias;
- iv. Situações excepcionais podem exigir prazos maiores.

19.5 Procedimentos de Acionamento

- a) Evento ocorre e impossibilita produção in loco;
- b) CONTRATADA comunica imediatamente à CONTRATANTE;
- c) CONTRATANTE oferece suporte de infraestrutura;
- d) Plano de Ação é acionado imediatamente;
- e) Produção passa para local alternativo ou contingência;
- f) Serviços continuam sem interrupção para os pacientes;
- g) Cronograma de retorno à normalidade é estabelecido;
- h) Todos os registros são documentados;
- i) Após retorno à normalidade, análise de qualidade e segurança.

19.6 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Disponibilização de local para recebimento	Produção em local

	alternativo regularizado
Infraestrutura: assegurar área física apropriada para recebimento, armazenamento, porcionamento e distribuição, além de área destinada à produção de lanches e copa líquida.	Transporte das refeições
Fiscalização contratual	Garantia da segurança alimentar
Documentação de eventos	Execução da contingência

20. CLÁUSULA: RISCOS RELACIONADOS AO SERVIÇO DE SONDÁRIO E LACTÁRIO

20.1 Preparo de Fórmulas e Dietas Enterais em Ambiente Não Estéril

20.1.1 Descrição do Risco

Falha na segurança alimentar decorrente de preparo de fórmulas e dietas enterais em ambiente não estéril ou com manipulação inadequada.

20.1.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

20.1.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada).

20.1.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) Acesso Restrito e Controle de Fluxo:

- i. Lactário como área de acesso restrito;
- ii. Apenas pessoal autorizado e treinado;
- iii. Controle rigoroso de entrada e saída;

b) Uso Obrigatório de EPIs Completos e Estéreis:

- i. Aventais estéreis;
- ii. Luvas estéreis;
- iii. Máscaras (N95 se aplicável);
- iv. Touca cobrindo todo o cabelo;
- v. Sapatos/propés adequados;
- vi. Conforme Portaria 272/1998 e RDC 216/2004;

c) Assepsia Rigorosa:

- i. Lavagem de mãos com sabão bactericida;
- ii. Ou sabão neutro + álcool 70%;
- iii. Técnicas de manuseio para evitar contato direto;

d) **Ambiente Climatizado:**

- i. Temperatura controlada;
- ii. Desinfecção diária de ambiente e superfícies;

e) **Fiscalização Contínua:**

- i. Verificação do correto uso de EPIs;
- ii. Monitoramento de técnicas assépticas;
- iii. Registros de conformidade;

20.1.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Disponibilização de área adequada	Execução de técnicas assépticas
Fiscalização	Capacitação contínua
	Controle sanitário

20.2 Armazenamento e Transporte de Fórmulas e Dietas Enterais

20.2.1 Descrição do Risco

Armazenamento e transporte inadequado permitindo proliferação microbiana.

20.2.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

20.2.3 Alocação de Risco

Setor Privado (Contratada)

20.2.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) **Observância de Orientações de Armazenamento:**

- i. Conforme instruções do fabricante;
- ii. Dentro da validade especificada;

b) **Monitoramento de Temperatura:**

- i. Temperatura de armazenamento: 2-8°C (refrigerado);
- ii. Termômetros calibrados;
- iii. Registros diários (mínimo 2 vezes ao dia);

c) **Validade Rigorosa:**

- i. Máximo de 24 horas para fórmulas preparadas e refrigeradas;
- ii. Validade menor para dietas à temperatura ambiente;

d) Descarte de Produtos Fora de Temperatura:

- i. Fórmulas fora de 2-8°C são descartadas;
- ii. Registro de descarte;

e) Substituição de Equipamentos:

- i. Falha de refrigeração implica substituição imediata;

20.2.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Infraestrutura refrigerante	Monitoramento de temperatura
Fiscalização	Registros e transporte adequado

20.3 Falha na Higienização de Mamadeiras e Utensílios

20.3.1 Descrição do Risco

Falha na higienização e esterilização de mamadeiras, bicos e utensílios.

20.3.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

20.3.3 Alocação de Risco

Setor Privado (Contratada)

20.3.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) Protocolo de Limpeza e Esterilização:

- i. Validado previamente;
- ii. Equipamentos apropriados;

b) Testes de Eficácia:

- i. Indicadores biológicos periódicos;
- ii. Verificação de morte de esporos bacterianos;

c) POPs Detalhados:

- i. Lavagem manual ou em equipamento;
- ii. Enxágue;
- iii. Esterilização;

d) Armazenamento de Material Esterilizado:

- i. Invólucros estéreis;

- ii. Recipientes fechados;
- iii. Proteção até uso;

20.3.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Infraestrutura adequada	POPs detalhados
Fiscalização	Capacitação da equipe
	Registros e controle sanitário

20.4 Dosagem Incorreta de Nutrientes

20.4.1 Descrição do Risco

Dosagem incorreta de nutrientes ou diluição inadequada de fórmulas.

20.4.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

20.4.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada)

20.4.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) Treinamento Contínuo:

- i. Cálculo de fórmulas;
- ii. Técnicas de preparo;

b) Receituário Padronizado:

- i. Claro e atualizado;
- ii. Quantidades exatas;

c) Dupla Checagem:

- i. Segundo profissional verifica dosagens;

d) Equipamentos Calibrados:

- i. Balanças calibradas regularmente;
- ii. Certificado de calibração;
- iii. Pessoal treinado;

20.4.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Validação de protocolos	Execução conforme receituário

Fiscalização	Treinamento da equipe
	Dupla checagem obrigatória

20.5 Presença de Partículas Estranhas em Fórmulas

20.5.1 Descrição do Risco

Presença de partículas estranhas decorrente de embalagens danificadas ou contaminação ambiental.

20.5.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

20.5.3 Alocação do Risco

Setor Privado (Contratada)

20.5.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) Inspeção na Recepção:

- i. Verificação de integridade de embalagens;
- ii. Descarte de embalagens danificadas;

b) Limpeza Contínua de Ambiente:

- i. Desinfecção de superfícies;
- ii. Antes e após cada preparo;

c) Controle de Pragas:

- i. Programa ativo;
- ii. Monitoramento com armadilhas;
- iii. Empresa especializada;
- iv. Fora de horário de produção;

20.5.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Infraestrutura de controle	Inspeção de embalagens
Fiscalização	Limpeza de ambiente
	Controle de pragas

20.6 Uso de Água Não Potável

20.6.1 Descrição do Risco

Uso de água não potável ou filtragem inadequada na preparação de dietas.

20.6.2 Nível de Risco

Risco Alto (RA).

20.6.3 Alocação de Risco

Setor Privado (Contratada)

20.6.4 Medidas de Tratamento e Mitigação

a) Análises Periódicas de Potabilidade:

- i. Mensais pelo menos;
- ii. Laboratório credenciado;
- iii. Verificação de coliformes, Pseudomonas, etc.;
- iv. Características físico-químicas;

b) Manutenção de Filtros:

- i. Cronograma conforme especificação do fabricante;
- ii. Limpeza ou troca periódica;
- iii. Registros de manutenção;

c) Certificação de Potabilidade:

- i. Relatório formal de análise;
- ii. Arquivo com CONTRATANTE;

20.6.5 Responsabilidades

Setor Público (Contratante)	Setor Privado (Contratada)
Garantia de abastecimento de água potável	Análises periódicas de potabilidade
Higienização de reservatório de água e fornecer certificado	Contratação de laboratório
Fiscalização	Manutenção de filtros

21. CLÁUSULA: DISPOSIÇÕES FINAIS SOBRE MATRIZ DE RISCO

21.1 Aplicabilidade e Obrigatoriedade

A presente Matriz de Risco Contratual é parte integrante e inseparável deste contrato, tendo força vinculante e obrigatória para ambas as partes, devendo ser observada integralmente durante todo o período de execução contratual.

21.2 Revisão e Atualização

A Matriz de Risco poderá ser revisada e atualizada quando:

- a) Eventos supervenientes não previstos acionarem necessidade de novas cláusulas;
- b) Alterações no escopo do contrato justificarem revisão de alocação de riscos;
- c) Acordo expresso de ambas as partes;
- d) Mediante Termo Aditivo formal assinado por ambas as partes.

21.3 Equilíbrio Econômico-Financeiro

A presente Matriz de Risco caracteriza o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato. Qualquer reequilíbrio decorrente de evento de risco previsto nesta matriz será processado mediante análise técnica e autorização formal da CONTRATANTE, formalizado por Termo Aditivo.

21.4 Compatibilidade com Legislação

A presente Matriz de Risco foi elaborada em conformidade com:

- a) Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- b) Decreto Estadual nº 53.384, de 22 de agosto de 2022;
- c) Normas regulatórias aplicáveis à segurança alimentar (RDC ANVISA 216/2004, Portaria 272/1998, Portaria 1428/1993);
- d) Legislação trabalhista, tributária e previdenciária vigente;
- e) Demais disposições legais e regulamentares aplicáveis.

21.5 Penalidades por Descumprimento

O descumprimento de obrigações constantes desta Matriz de Risco sujeitará a parte infratora a:

- a) Notificação formal;
- b) Oportunidade de reparação no prazo estabelecido;
- c) Multa contratual conforme percentual previsto no contrato;
- d) Possível rescisão contratual em casos de gravidade;
- e) Demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

21.6 Gestão de Risco Contínua

As partes comprometem-se a realizar gestão de risco contínua durante a execução do contrato, incluindo:

- a) Monitoramento periódico de ocorrência dos riscos previstos;
- b) Implementação de medidas de mitigação acordadas;
- c) Avaliação da eficácia das medidas;
- d) Ajustes quando necessário;
- e) Documentação de todos os procedimentos;

f) Comunicação transparente entre as partes sobre eventos de risco.

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DE PERNAMBUCO

Rua Vinte e Quatro de Agosto, nº 209, - Bairro Santo Amaro, Recife/PE - CEP
50040-190, Telefone:

Renata Lima

Coordenadora

CNUTRI - Coordenação de Nutrição

de acordo,

André Gustavo Lima Maurício

Coordenador de Contratos

Agente de Fase Preparatória

Superintendência de Contratos - S.CONT/SES

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas estaduais aplicáveis, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e nas normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

Nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, o presente instrumento contratual será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) em até 20 (vinte) dias úteis contados da data de sua assinatura, bem como no Sistema PE Integrado como condição de sua eficácia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS E DO FORO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As controvérsias administrativas e litígios decorrentes deste CONTRATO deverão ser preferencialmente submetidos à composição da Câmara de Negociação, Conciliação e Mediação da Administração Pública Estadual, conforme art. 11 da Lei Complementar nº 417, de 09.12.2019.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Fica eleito o Foro da Comarca do Recife para dirimir os litígios decorrentes deste CONTRATO que não puderem ser compostos pela conciliação, obedecidos os termos do art. 92, §1º, da Lei 14.133, de 2021.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente instrumento contratual, o qual depois de lido e achado conforme, foi assinado pelas partes contratantes.

Recife, XX de XXXXXXXXXX de XXXX.

CNPJ XXX
CONTRATANTE
CNPJ XXX
CONTRATADA

ANEXO I

TERMO DE CIÊNCIA DO GESTOR E DO FISCAL DO CONTRATO

INTRODUÇÃO

Referência: Art. 17, III, do Decreto Estadual nº 51.651/2021.

1. IDENTIFICAÇÃO

CONTRATO Nº: **XXXX/AAAA**

OBJETO: Prestação de serviços prestação de serviços de empresa especializada em produção, fornecimento, manipulação e distribuição de Refeição Hospitalar in loco e Transportada, para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários, bem como o serviço de Sondário e Lactário, compreendendo o fornecimento integral de dietas enterais padrões, suplementos nutricionais, módulos para dieta enteral, correlatos, fórmulas Infantis, gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios e descartáveis, conforme a Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011, visando atender as necessidades de 12 Unidades Hospitalares da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco - SES/PE.

CONTRATADA: <nome da contratada>

CNPJ: **xxxxxxxxxxxxxx**

GESTOR DO CONTRATO OU FISCAL DO CONTRATO: <Nome do gestor do Contrato OU fiscal do Contrato>

MATRÍCULA: **xxxxxxxxxxxxxx**

2. CIÊNCIA

EU, _____, matrícula _____, ocupante do cargo _____, pelo presente termo, DECLARO QUE:

estou ciente da minha designação para atuar como **gestor/fiscal** (indicar conforme o caso) do Contrato nº **XXX**;

comprometo-me a cumprir as atribuições declinadas na Cláusula **XXX** do Contrato nº **XXX**;
estou ciente de que minha substituição poderá ser realizada pela autoridade competente, por razões
de conveniência ou interesse público, mediante apostilamento ao contrato.

Recife, **XX** de **XXXXXXXXXX** de **XXXX**.

ASSINATURA DO FISCAL/GESTOR

ANEXO VI
MODELO DE FOLHA DE ROSTO

FOLHA DE ROSTO

O Estado de Pernambuco, por intermédio da Secretaria de Administração, torna público, para conhecimento dos interessados, a abertura da licitação, a ser realizada por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – *Internet*, no local e horário a seguir:

INFORMAÇÕES GERAIS

ABERTURA DAS PROPOSTAS ATÉ: **XX** minutos antes do horário previsto para o início da sessão de disputa de preços

SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO: COMPRAS.GOV.BR

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.gov.br/compras

DADOS PARA CONTATO

PREGOEIRO:

FONE:

E-MAIL:

E-MAIL ALTERNATIVO:

ENDEREÇO:

Os períodos para recebimento de propostas e para início da sessão de disputa de preços estarão indicados no aviso de abertura do certame.

OBSERVAÇÃO 1: Para todas as referências de tempo será obrigatoriamente adotado o horário de Brasília – DF.

OBSERVAÇÃO 2: Na hipótese de não haver expediente na data fixada, ficará a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo site e hora, salvo as disposições em contrário.

PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.0176.SAD.FES-PE
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
NO SISTEMA COMPRAS.GOV Nº 90176.2026

ANEXO VII
PLANILHAS ESTIMATIVAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS DE
MÃO DE OBRA

ENCAMINHAMENTO Nº 008/2026 - NUPRE/GEPAC

De: Daniela Annes Cardim - Núcleo de Planilhas Referenciais

Para: Kátia Luna - AC 92

Assunto: Planilhas de Custo e Formação de Preços

Órgão Demandante: Secretaria Estadual de Saúde - SES

Objeto: serviço de empresa especializada em produção, fornecimento, manipulação e distribuição de Refeição Hospitalar e Refeição Transportada oral, incluindo terceirização de mão de obra, com todos os gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e descartáveis para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários nas unidades hospitalares

Processo SEI nº: 2300001597.000045/2025-19

Assunto: Elaboração de Planilhas de Composição de Custos e Demonstração de Compatibilidade com o Mercado.

O presente Encaminhamento emerge da solicitação do Agente de Contratação AC 92, Kátia Luna, da Central de Licitações da Secretaria de Administração, através do Despacho nº 26 (83697469), em 26/03/2026, a fim de que esta GEPAC elabore planilhas referenciais para futuro processo licitatório, a fim de atender as necessidades da Secretaria Estadual de Saúde - SES.

A equipe da Fase Preparatória da Secretaria de Administração, foi designada através das Portarias nº 2.826 e nº 985, da Secretaria de Administração, publicadas no Diário Oficial do Estado em 16 de julho de 2025 e em 20 de março de 2025, respectivamente (82939293).

Após análise do documento de solicitação de elaboração de planilhas (82453849, 82364659, 82288397, 82289236, 82290693, 82369848, 82862899 e 83680266), considerando o disposto no Decreto Estadual nº 54.526/2023, na Lei Estadual nº 17.555/2021 e na Portaria SAD nº 4.899/25, encaminho planilha de custo e formação de preços contendo os valores referenciais - Anexo I, com vistas à formalização de processo licitatório pela Central de Licitações do Estado.

Cabe registrar que os cálculos das planilhas foram realizados levando-se em consideração o documento de solicitação supracitado, não sendo objeto de análise ou juízo de valor qualquer outro documento constante nos autos do processo em tela, por não fazer parte da competência desta GEPAC.

Registramos ainda que o termo de referência não foi analisado por esta Gerência, sendo de sua competência apenas a elaboração da planilha referencial, levando-se em consideração as informações adstritas constantes apenas na solicitação de planilhas referenciais encaminhadas pelo Agente de Contratação.

Sendo assim, ressaltamos que a competência para análise do Termo de Referência é do Agente de Contratação, nos termos do Decreto Estadual nº 51.651, de 27 de outubro de 2021.

As solicitações de elaboração das planilhas referenciais (82288047, 82288249, 82288397, 82289236, 82290693, 82291301 e 83680266), encaminhadas pelo Agente de Contratação (AC 92), Kátia Luna, estabelecem as Convenções Coletivas a serem adotadas, conforme segue:

CCT - Nutricionistas Pernambuco. SINDICATO DOS NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO - SINEPE;

CCT - Refeições Coletivas. FEDERAÇÃO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADE, REFEIÇÕES DE BORDO E COZINHAS INDUSTRIAIS e SINDICATO DOS TRABALHADORES EM EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO - SINTERCOPE;

CCT - Convenção Coletiva de Trabalho, atualizada, do Sindicato STEALMOAIC;

CCT - MOTORISTAS - TRANSPORTE DE CARGAS DE PERNAMBUCO. SINDICATO DAS EMPRESAS DE TRANSPORTE DE CARGAS NO ESTADO DE PERNAMBUCO e SINDICATO DOS MOTORISTAS E TRABALHADORES EM TRANSPORTES RODOVIÁRIOS DO ESTADO DE PERNAMBUCO.

É cediço que a Administração pública, na fase preparatória da licitação, deve elaborar a planilha referencial do preço máximo admissível para a contratação, baseando-se em convenção coletiva de trabalho paradigma, que é aquela que melhor se adequa à categoria profissional que executará os serviços terceirizados, considerando a base territorial de execução do objeto. Entretanto, deve-se ressaltar que para as licitações em que não há a contratação de mão de obra como objeto final da contratação, a parcela remuneratória e respectivos encargos trabalhistas do profissional serão utilizados apenas para compor o preço final do serviço a ser executado.

Mesmo assim, deve-se fazer constar no edital da licitação expressamente que cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade, deixando evidente a possibilidade da participação de empresas legalmente capacitadas a oferecer a prestação objeto do certame, mesmo adotando Convenção Coletiva diversa, uma vez que o enquadramento sindical das empresas é definido pela atividade econômica preponderante do empregador, e não pela atividade desenvolvida pelo empregado.

Neste sentido a Procuradoria Geral do Estado, através do Boletim Informativo nº 03/2024, Item 3, estabeleceu as diretrizes e limites do orçamento estimativo para licitações de mão de obra e a responsabilidade pela indicação da Norma Coletiva, que destacamos a seguir:

3. Em contratações de terceirização de mão de obra, a responsabilidade pela indicação da norma coletiva incidente é da empresa

Conforme dispõe o art. 511, da CLT, o enquadramento sindical dos empregados é pautado pelo critério da atividade econômica preponderante do empregador, independentemente da profissão ou função exercida, salvo quando se tratar de categoria profissional diferenciada.

Ao lado do critério da atividade econômica, a territorialidade também delimita a representação sindical, de modo que o local da prestação do serviço constituirá outro critério importante para identificação da representação sindical específica dos trabalhadores de uma determinada empresa, conforme dispõe o art. 516 da CLT.

Assim, regra geral, a identificação da norma coletiva de trabalho que incide sobre determinada relação de emprego deve ser aquela celebrada pelo sindicato patronal relativo à atividade preponderante da empresa no local em que ocorrerá a prestação dos serviços, e não de acordo com a atividade desenvolvida pelo empregado de forma específica.

Em um contrato de terceirização de mão de obra, a empregadora é a empresa contratada, e não o tomador dos serviços, de modo que a atividade que precisa ser considerada para a avaliação da norma coletiva incidente sobre a relação é a predominantemente exercida pela empresa contratada, e não a que será exercida pelos profissionais na prestação dos serviços.

Assim, quando a Administração Pública, na condição de tomadora dos serviços de terceirização de mão-de-obra, lança edital de licitação para tal fim, não pode impor a norma coletiva de trabalho que deverá ser observada pela empresa a ser contratada. Cabe ao ato convocatório informar quais convenções coletivas foram utilizadas para fins de formação do orçamento estimado, devendo as licitantes apresentarem suas propostas de acordo com às normas coletivas a que se vinculam, indicando-as de forma expressa e responsabilizando-se por eventual erro de enquadramento.

(Precedentes: Parecer nº 96/2024, Parecer 39/2017 e Encaminhamento nº 179/2020)

Importante ainda destacar a possibilidade de previsão expressa no Edital de fixação de piso remuneratório com base na Convenção Coletiva paradigma, conforme estabelece o Boletim PGE nº 10/2024:

2. Possibilidade de fixação de piso remuneratório com base em CCT paradigma nas licitações para contratação de mão de obra terceirizada.

Conforme entendimento exposto no Boletim Informativo nº 03/2024, é de responsabilidade das empresas participantes de licitação para terceirização de mão-de-obra apresentarem suas propostas de acordo com as normas coletivas a que se vinculam, indicando-as de forma expressa e responsabilizando-se por eventual erro de enquadramento.

Não é dado à Administração Pública, na condição de tomadora dos serviços de terceirização de mão-de-obra, impor, no edital, a norma coletiva de trabalho que deverá ser observada pela empresa a ser contratada.

Por outro lado, com o intuito de evitar a precarização da mão-de-obra terceirizada, o aviltamento dos seus salários e a quebra da isonomia em favor de empresas vinculadas a normas coletivas mais desfavoráveis aos trabalhadores, é possível que seja previsto no edital que somente serão aceitas propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valor igual ou superior ao orçado pela Administração para a soma dos itens de salário e auxílio-alimentação, além de, a critérios da Administração e mediante justificativa, outros benefícios de natureza social considerados essenciais à dignidade do trabalho terceirizado, estimados com base na convenção coletiva de trabalho paradigma utilizada na formação do orçamento estimado, considerando a categoria profissional que executará os serviços terceirizados e a base territorial onde serão prestados os serviços.

Referida hipótese difere da situação abordada no Boletim Informativo nº 08/2024, que tratou da possibilidade de fixação de piso salarial acima do patamar estabelecido em norma(s) coletiva(s) de trabalho aplicáveis à prestação dos serviços que a Administração Pública pretende terceirizar, posto que ali a finalidade é estabelecer distinção salarial em razão das qualificações dos trabalhadores e da natureza das atividades desenvolvidas.

Na imposição de respeito ao valor da remuneração e dos benefícios trabalhista e sociais essenciais fixados em norma coletiva adotada pela Administração como limite inferior (piso) da proposta, busca-se preservar a dignidade da mão-de-obra terceirizada e evitar qualquer condenação subsidiária em demanda trabalhista em razão de eventual adoção de CCT inadequada.

(Fonte: Acórdão TCU 1207/2024 – Plenário)

Diante os esclarecimentos supracitados passamos à apresentação dos valores referenciais das planilhas:

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	VALOR UNITÁRIO MENSAL DE REFERÊNCIA
Nutricionista Coordenador Diarista - 44 horas semanais, diurno, de segunda a sexta.	R\$ 8.355,57
Nutricionista de produção geral Plantonista - 12 horas diárias, diurno, de segunda à domingo, inclusive em feriados.	R\$ 15.027,82
Nutricionista de dietas especiais Plantonista - 12 horas diárias, diurno, de segunda à domingo, inclusive em feriados.	R\$ 15.027,82
Nutricionista produção geral e dieta Plantonista - 12 horas diárias, noturno, de segunda à domingo, inclusive em feriados.	R\$ 17.291,15
Nutricionista de qualidade e segurança alimentar diarista - 44 horas semanais, diurno, de segunda a sexta.	R\$ 7.672,89
Cozinheiro Geral Plantonista - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 8.614,06
Cozinheiro Geral e Dietas Plantonista - 12 horas diárias, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 9.613,56
Cozinheiro da Dieta Plantonista - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 8.614,06
Magarefe Plantonista - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 6.886,09
Auxiliar de magarefe plantonista 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 6.886,09

Auxiliar de cozinha responsável pela Salada (a) Plantonista diurno - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 6.981,91
Auxiliar de cozinha responsável pela produção de sobremesas - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 6.981,91
Auxiliar de Cozinha Geral - Plantonista diurno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 6.981,91
Auxiliar de Cozinha Geral - Plantonista noturno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 7.639,28
Auxiliar de Cozinha Dietética - Plantonista diurno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 6.981,91
Auxiliar de Cozinha Dietética - Plantonista noturno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 7.639,28
Copeiro Plantonista - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 6.865,85
Copeiro Plantonista - 12 horas diárias, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 7.523,22
Copeiro Lactário e sondário plantonista - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 6.865,85
Copeiro Lactário e sondário plantonista 12 horas diárias, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 7.523,22
Auxiliar de Serviços Gerais Plantonista diurno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados, com insalubridade média.	R\$ 7.579,51
Auxiliar de Serviços Gerais Plantonista noturno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados, com insalubridade média.	R\$ 8.313,48
Auxiliar de Serviços Gerais Lactário/Sondário Gerais Plantonista diurno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 6.476,32
Auxiliar de Serviços Gerais Lactário/Sondário Plantonista noturno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 7.089,66
Auxiliar Administrativo Plantonista diurno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	R\$ 6.817,92
Auxiliar Administrativo Plantonista Noturno - 12 horas diárias, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 7.475,29
Auxiliar Administrativo - Diarista 44 horas semanais, diurno, segunda a sábado	R\$ 3.617,33
Estoquista Diarista - 40 horas semanais, diurno, de segunda a sexta.	R\$ 3.348,66
Auxiliar de estoque - 40 horas semanais, diurno, de segunda a sexta.	R\$ 3.348,66
Motorista - Transporte de Refeições Hospitalares (Produção Transportada) - Plantonista 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive feriados	R\$ 8.285,22
Técnico em Nutrição e Dietética Plantonista - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 7.911,12
Técnico em Nutrição e Dietética Plantonista - 12 horas diárias, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 8.720,07
Técnico em Nutrição e Dietética Plantonista Lactário e Sondário - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 7.911,12
Técnico em Nutrição e Dietética Plantonista Lactário e Sondário - 12 horas diárias, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	R\$ 8.720,07

Metodologia de elaboração das planilhas de custos e formação de preços:

As planilhas elaboradas são referenciais, servindo como parâmetro para o processo licitatório, e foram elaboradas contemplando, separadamente, os montantes "A" e "B".

Fazem parte do montante "A" os custos relativos à remuneração de mão-de-obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários e, do montante "B", os custos relativos aos insumos e demais itens que compõem a respectiva planilha de custos.

A planilha é elaborada com base no piso salarial mínimo nacional, e no piso salarial normativo, pertinente à categoria, conforme estipulado na convenção coletiva de trabalho indicada pelo setor demandante. No entanto, nos casos em que haja necessidade de utilização de salário superior ao piso da convenção coletiva de trabalho que represente a categoria profissional a ser contratada, o órgão solicitante deverá obter cotações de preços, sendo de sua responsabilidade verificar a compatibilidade desses valores junto ao mercado. Nesses casos, é utilizada a média dos salários constantes nas planilhas enviadas pelas empresas pesquisadas, sendo os encargos e demais itens definidos por esta Gerência de Padronização e Acompanhamento das Contratações Públicas.

Em relação ao montante "A", importante mencionar que o mesmo é subdividido nos seguintes grupos:

- Grupo A - Obrigações Sociais;
- Grupo B - Custo de Reposição do Profissional Ausente
- Grupo C - Gratificações
- Grupo D - Indenizações

- Grupo E – Licença Maternidade
- Grupo F – Incidência do Grupo A

Dessa forma, verifica-se que somente parte dos encargos sociais previstos no montante “A” das planilhas possuem percentuais estabelecidos em lei, sendo que os demais se constituem em provisões de valores para garantir o cumprimento dos direitos trabalhistas, caso seus fatos geradores venham a se realizar. A ocorrência de certas situações que gerarão o pagamento de direito trabalhista é por vezes incerta e variável, devendo a empresa se utilizar de bases históricas próprias e análises estatísticas para aprovisionar valores suficientes para garantir a perfeita execução contratual.

Na elaboração da planilha referencial, utiliza-se, para a definição dos percentuais das obrigações sociais (Grupo A do Montante “A”), a legislação acerca da matéria, conforme detalhamento abaixo:

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	LEGISLAÇÃO
A1 -	Previdência Social	20,00%	Art. 22, I da Lei nº 8.212/1991.
A2 -	FGTS	8,00%	Art. 15 da Lei nº 8.036/1990.
A3 -	Salário Educação	2,50%	Art. 15 da Lei nº 9.424/1996; Art. 1º § 1º do Decreto nº 6.003/2006; Art. 212, §5º da CF.
A4 -	SESC	1,50%	Art. 30 da Lei nº 8.036/1990; Decreto Lei nº 2.318/1986.
A5 -	SENAC	1,00%	Art. 4º do Decreto Lei nº 8.621/1946; Decreto Lei nº 2.318/1986.
A6 -	INCRA	0,20%	Decreto Lei nº 1.146/70.
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)*	3,0%	Art. 22, II da Lei nº 8.212/1991; Decreto nº 6.402/2007; Decreto nº 6.957/2009; Anexo da Resolução MPS/CNPS nº 1.316/2010; Art. 10 da Lei nº 10.666/2003; IN RFB nº 2.110/2022.
A8 -	SEBRAE	0,60%	Art. 8º da Lei nº 8.029/1990; Anexo I da IN 1.027/2010 da Receita Federal do Brasil.
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	

**O RAT Reajustado, que é composto pelo RAT (1%, 2% ou 3%) – Riscos Ambientais do Trabalho, que mede o risco da atividade econômica, sendo graduado de acordo com a atividade preponderante da empresa – multiplicado pelo FAP (0,5 a 2) – Fator Acidentário de Prevenção, que afere o desempenho da empresa dentro da respectiva atividade econômica.*

Para determinação do RAT Reajustado foi considerado um RAT máximo de 3,0% e um FAP intermediário de 1,0, seguindo ainda orientação do Tribunal de Contas do Estado - TCE-PE, conforme Acórdão TCE-PE nº 1045/2025.

Para a determinação dos percentuais relativos às provisões trabalhistas, os valores apresentados nas planilhas levam em consideração para a composição e o cálculo dos referidos itens os dados médios, constantes na RAIS 2024 para o Estado de Pernambuco, das empresas que atuam nos ramos de atividades em análise, além da legislação específica e complementar referente aos serviços, trabalhista, previdenciária, tributária/fiscal e convenção coletiva da categoria profissional.

Importante ressaltar que a atualização desses percentuais é realizada uma vez por ano, através de estudos, levando em consideração as alterações do mercado, tendo por base a classificação nacional de atividade econômica das empresas, e as normas trabalhistas.

Em relação ao montante “B”, a planilha é constituída pelo item vale-transporte, nos termos da Lei nº 7.418/1985, bem como os benefícios previstos em Convenção Coletiva e, quando necessário à prestação dos serviços, os Uniformes/EPIs/Equipamentos, consoante estipulado no pedido de solicitação de elaboração da planilha.

Entretanto, em relação à cláusula da CCT referente ao custo do aprendiz, adotou-se orientação da PGE contida no Parecer Jurídico nº 423/2024, o qual conclui sobre a inaplicabilidade do referido custo à Administração Pública, enquanto não regulamentada Lei Estadual sobre o tema. Sendo assim o Custo do aprendiz foi desconsiderado para efeitos de elaboração das planilhas de custo e formação de preços.

Além do posicionamento da Procuradoria Geral do Estado já citados, trazemos o importante esclarecimento da DOUTA Procuradoria, emitido através do Boletim Informativo nº 03/2024:

2. Papel fiscalizador da Administração contratante em relação à política pública de jovens aprendizes

O art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho exige que as empresas contratem e matriculem nos cursos dos Serviços Nacionais de Aprendizagem jovens aprendizes em quantidade equivalente a 5% a 15% dos seus trabalhadores cujas funções demandem formação profissional.

Nos contratos públicos de terceirização de mão de obra, referida obrigação vincula a empresa contratada, e não o órgão ou entidade pública contratante de modo que não existe fundamento legal para a exigência de garantia de percentuais mínimos de aprendizes na execução de tais contratos, tampouco a inclusão como despesa indireta dos custos da empresa com a contratação dos referidos jovens.

De acordo com o art. 58, parágrafo único, do Decreto Federal nº 9.579/2018, a contratação do aprendiz por órgãos e entidades da administração pública direta, autárquica e fundacional deve observar regulamento específico, que ainda não foi editado.

A nova lei de licitações e contratações públicas (Lei Federal nº 14.133/21), imbuída do papel indutor de boas práticas concorrenciais e sociais no meio produtivo, apenas atribuiu à Administração contratante o papel fiscalizador, prevendo que haja, dentre as cláusulas necessárias em todo contrato administrativo, “a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitada da Previdência Social e para aprendiz” (. 92, XVII).

O art. 116, que disciplina a fase de execução contratual, prevê a obrigatoriedade de cumprimento da reserva de cargos para menores aprendizes ao logo de toda a execução do contrato, cabendo ao contratado fazer a comprovação desse mister, com a indicação dos empregados que preenchem as referidas vagas, sempre que a Administração, por intermédio do fiscal do contrato, assim solicitar.

Já o art. 137, ao prever os motivos que levam à extinção do contrato, elencou no inciso IX o descumprimento, pelo contratado, "das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz".

Referidas regras apenas expressam a função social que as licitações e contratações públicas desempenham na catalização e proteção de políticas públicas afirmativas, estando todas elas contempladas nas minutas de edital e de contrato padronizadas pela Procuradoria Geral do Estado.

No que tange à política de menores aprendizes, portanto, a Lei 14.133/2021 não impõe à Administração contratante qualquer outro papel, se não o de aliado na fiscalização da implementação desse direito por parte das empresas que com ela contratam, mostrando-se ilegal qualquer pretensão das empresas de transferir o mister de contratação desses jovens para os órgãos e entidades contratantes de serviços de terceirização de mão de obra.

Diante do entendimento da Procuradoria Geral do Estado, recomendamos que seja citado no Edital ou Termo de Referência, a impossibilidade de inclusão do custo aprendiz nas planilhas dos proponentes, a fim de minimizar futuras impugnações ou pedidos de esclarecimentos quanto ao tema em tela.

Já os valores dos benefícios são aqueles estipulados na própria norma coletiva. Para os valores dos Uniformes/EPIs, esta Gerência de Padronização e Acompanhamento das Contratações Públicas realizou as cotações (82943891) desses itens junto ao mercado, através de consultas a sítios eletrônicos. As informações acerca da quantidade e da vida útil dos uniformes, equipamentos e EPI são prestadas pelos órgãos demandantes. Os preços dos insumos considerados nas planilhas referenciais são compatíveis com os preços praticados no mercado e todos os demais valores utilizados foram obtidos a partir de metodologia que reflete a realidade dos serviços, sendo utilizada a média ou mediana dos preços pesquisados (o menor entre eles), e também em conformidade com o estabelecido pela Portaria SAD nº 2.679/2021, alterada pela Portaria SAD nº 2.291/2025. Nos casos em que não foram encontrados preços correspondentes às fontes prioritárias definidas pela portaria dentro dos parâmetros estabelecidos na mesma, foi utilizada a pesquisa em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (Inciso IV do Art. 5º).

Assim, informa esta Gerência de Padronização e Acompanhamento das Contratações Públicas que os preços dos insumos considerados nas planilhas referenciais são compatíveis com os preços praticados no mercado e que todos os demais valores utilizados foram obtidos a partir de metodologia que reflete a realidade dos serviços.

Atendendo a orientação do Tribunal de Contas do Estado - TCE-PE, no Relatório Preliminar de Auditoria - Fiscalização 2023, quando foi analisado o Processo Licitatório nº 0002.2023.CCPLE-I.PE.0002.SAD.SEDUC, cujo objeto consiste no registro de preços para a contratação de prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, foram zeradas as incidências de PIS, COFINS e ISS, bem como os percentuais referentes a Despesas Administrativas e Lucro nas planilhas elaboradas. No entendimento do TCE-PE, "tais previsões são irregulares porque acarretam em aplicação em duplicidade dos referidos valores." Embora no relatório de auditoria citado, o objeto seja fornecimento de alimentação escolar, e as planilhas ora elaboradas sejam para serviço de alimentação hospitalar, entende-se que há a mesma inteligência adotada pelo TCE quanto às situações que ensejam a não aplicação dos tributos citados, razão pela qual esta GEPAC adotou a referida recomendação.

Dessa forma, a empresa, no processo licitatório, deverá apresentar a sua planilha, a partir da análise real dos seus custos, provisionando os percentuais aos quais entendam adequados para a prestação do serviço.

Ressalte-se, por fim, que as planilhas apresentadas são meramente referenciais, não podendo a Administração obrigar a utilização de qualquer instrumento coletivo para a apresentação das propostas das empresa licitantes. Cabe ao ato convocatório informar quais convenções coletivas foram utilizadas para fins de formação do orçamento estimado, devendo as licitantes apresentarem suas propostas de acordo com às normas coletivas a que se vinculam, indicando-as de forma expressa e responsabilizando-se por eventual erro de enquadramento.

ANEXO I - PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA COORDENADOR SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 44 HORAS SEMANAIS - DIURNO (2ª Feira a Sexta)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha foi elaborada com base no Piso Salarial Normativo de R\$ 4.016,00 (quatro mil e dezesseis reais), atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho registrada sob o número PE001603/2025, entre o SINDICATO DOS NUTRICIONISTA DO EST DE PERNAMBUCO SINEPE, CNPJ n. 08.959.645/0001-68 e a FEDERACAO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE ALIMENTACAO P/COLETIVIDADE, REF. DE BORDO E COZ. INDUSTRIA., CNPJ n. 08.814.669/0001-29 em 31/12/2025 (vigência: 01/01/2026 - 31/12/2026).	
Seguro de Vida com a participação de 50% do Empregado.	
Vale refeição no valor unitário de R\$ 30 (trinta reais) por dia efetivamente trabalhado, descontado R\$ 1,00 (um real) mensal.	
Cesta básica no valor de R\$ 221,00 (duzentos e vinte e um reais), descontado R\$ 12,00 (doze reais) do empregado.	
Foi utilizado o valor do vale transporte da RMR de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos).	
Gratificação de R\$ 401,60 (Quatrocentos e um reais e sessenta centavos) correspondente à condição de responsável técnico.	
Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	4.016,00
02 -	Adicional Responsável Técnico	401,60
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.417,60
MONTANTE A		
III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)	
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00% 883,52
A2 -	FGTS	8,00% 353,41
A3 -	Salário Educação	2,50% 110,44
A4 -	SESC	1,50% 66,26
A5 -	SENAC	1,00% 44,18
A6 -	INCRA	0,20% 8,84
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00% 132,53
A8 -	SEBRAE	0,60% 26,51
TOTAL DO GRUPO A		36,80% 1.625,68
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33% 367,99
B2 -	Faltas Legais	0,30% 13,25
B3 -	Ausências por Doença	1,52% 67,15
B4 -	Licença Paternidade	0,05% 2,21
B5 -	Acidente de trabalho	0,05% 2,21
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01% 0,44
TOTAL DO GRUPO B		10,26% 453,25
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78% 122,81
C2 -	13º Salário	8,33% 367,99
TOTAL DO GRUPO C		11,11% 490,80
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38% 60,96
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09% 3,98
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99% 87,91
TOTAL DO GRUPO D		3,46% 152,85
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08% 3,53
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03% 1,33
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38% 16,79
TOTAL DO GRUPO E		0,49% 21,65
GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,87% 347,67
TOTAL DO GRUPO F		7,87% 347,67
TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL VALOR (R\$)
		69,99% 3.091,88
VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$ 7.509,48
IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00% 0,00
02 -	Lucro	0,00% 0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00% 0,00
V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS	PARTICIPAÇÃO DA	PARTICIPAÇÃO DA		
------------------	-----------------	-----------------	--	--

TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 7.509,48	R\$ 7.509,48	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 7.509,48

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	0,00
A2 -	Seguro de Vida	10,69
A3 -	Vale - Refeição	620,60
A5 -	Cesta Básica	209,00
A6 -	Uniformes	5,80
TOTAL DO GRUPO A		846,09

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 846,09
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0''/ P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 846,09	R\$ 846,09	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 846,09

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 8.355,57

SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA
POSTO DE 44 HORAS SEMANAIS

UNIFORME MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de Segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	6	1	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

SEGURO DE VIDA								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
295 - Seguro de Vida	82361616	R\$ 16,75	R\$ 20,90	R\$ 26,48	R\$ 21,38	1	1	R\$ 21,38

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO GERAL
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a DOMINGO, inclusive feriados)

I - INFORMAÇÕES GERAIS:

A planilha foi elaborada com base no Piso Salarial Normativo de R\$ 4.016,00 (quatro mil e dezesseis reais), atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho registrada sob o número PE001603/2025, entre o SINDICATO DOS NUTRICIONISTA DO EST DE PERNAMBUCO SINEPE, CNPJ n. 08.959.645/0001-68 e a FEDERACAO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE ALIMENTACAO P/COLETIVIDADE, REF. DE BORDO E COZ. INDUSTR., CNPJ n. 08.814.669/0001-29 em 31/12/2025 (vigência: 01/01/2026 - 31/12/2026).

Seguro de Vida com a participação de 50% do Empregado.

Vale refeição no valor unitário de R\$ 30 (trinta reais) por dia efetivamente trabalhado, descontado R\$ 1,00 (um real) mensal.

Cesta básica no valor de R\$ 221,00 (duzentos e vinte e um reais), descontado R\$ 12,00 (doze reais) do empregado.

Foi utilizado o valor do vale transporte da RMR de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos).

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II - MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)

VALOR (R\$)

01 - Salário	8.032,00
--------------	----------

VALOR DA REMUNERAÇÃO	8.032,00
-----------------------------	-----------------

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS

PERCENTUAL

VALOR (R\$)

A1 - Previdência Social	20,00%	1.606,40
A2 - FGTS	8,00%	642,56
A3 - Salário Educação	2,50%	200,80
A4 - SESC	1,50%	120,48
A5 - SENAC	1,00%	80,32
A6 - INCRA	0,20%	16,06
A7 - RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	240,96
A8 - SEBRAE	0,60%	48,19
TOTAL DO GRUPO A	36,80%	2.955,78

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE

PERCENTUAL

VALOR (R\$)

B1 - Férias	8,33%	669,07
B2 - Faltas Legais	0,32%	25,70
B3 - Ausências por Doença	1,60%	128,51
B4 - Licença Paternidade	0,05%	4,02
B5 - Acidente de trabalho	0,06%	4,82
B6 - Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,80
TOTAL DO GRUPO B	10,37%	832,92

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES

PERCENTUAL

VALOR (R\$)

C1 - Adicional 1/3 Férias	2,78%	223,29
C2 - 13º Salário	8,33%	669,07
TOTAL DO GRUPO C	11,11%	892,36

GRUPO D - INDENIZAÇÕES

PERCENTUAL

VALOR (R\$)

D1 - Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	110,84
D2 - FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	7,23
D3 - Indenização compensatória por demissão	1,99%	159,84
TOTAL DO GRUPO D	3,46%	277,91

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE

PERCENTUAL

VALOR (R\$)

E1 - Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	6,43
E2 - Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	2,41
E3 - Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	30,52
TOTAL DO GRUPO E	0,49%	39,36

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	635,33
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	635,33

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	5.633,64

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 13.665,64
--	--	--	---------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 13.665,64	R\$ 13.665,64	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 13.665,64

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	0,00
A2 -	Seguro de Vida	21,38
A3 -	Vale - Refeição	911,20
A5 -	Cesta Básica	418,00
A6 -	Uniformes	11,60
TOTAL DO GRUPO A		1.362,18

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 1.362,18
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.362,18	R\$ 1.362,18	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 1.362,18

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 15.027,82

SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA
POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS

UNIFORME MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de Segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	6	1	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

SEGURO DE VIDA								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
295 - Seguro de Vida	82361616	R\$ 16,75	R\$ 20,90	R\$ 26,48	R\$ 21,38	1	1	R\$ 21,38

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA DE DIETAS ESPECIAIS
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a DOMINGO, inclusive feriados)

I - INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha foi elaborada com base no Piso Salarial Normativo de R\$ 4.016,00 (quatro mil e dezesseis reais), atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho registrada sob o número PE001603/2025, entre o SINDICATO DOS NUTRICIONISTA DO EST DE PERNAMBUCO SINEPE, CNPJ n. 08.959.645/0001-68 e a FEDERACAO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE ALIMENTACAO P/COLETIVIDADE, REF. DE BORDO E COZ. INDUSTR., CNPJ n. 08.814.669/0001-29 em 31/12/2025 (vigência: 01/01/2026 - 31/12/2026).
Seguro de Vida com a participação de 50% do Empregado.
Vale refeição no valor unitário de R\$ 30 (trinta reais) por dia efetivamente trabalhado, descontado R\$ 1,00 (um real) mensal.
Cesta básica no valor de R\$ 221,00 (duzentos e vinte e um reais), descontado R\$ 12,00 (doze reais) do empregado.
Foi utilizado o valor do vale transporte da RMR de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos).
Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	8.032,00
VALOR DA REMUNERAÇÃO		8.032,00

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 - Previdência Social		20,00%	1.606,40
A2 - FGTS		8,00%	642,56
A3 - Salário Educação		2,50%	200,80
A4 - SESC		1,50%	120,48
A5 - SENAC		1,00%	80,32
A6 - INCRA		0,20%	16,06
A7 - RAT Reajustado (RAT X FAP)		3,00%	240,96
A8 - SEBRAE		0,60%	48,19
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	2.955,78

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 - Férias		8,33%	669,07
B2 - Faltas Legais		0,32%	25,70
B3 - Ausências por Doença		1,60%	128,51
B4 - Licença Paternidade		0,05%	4,02
B5 - Acidente de trabalho		0,06%	4,82
B6 - Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado		0,01%	0,80
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	832,92

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
-------------------------	--	------------	-------------

C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	223,29
C2 -	13º Salário	8,33%	669,07
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	892,36

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	110,84
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	7,23
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	159,84
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	277,91

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	6,43
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	2,41
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	30,52
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	39,36

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	635,33
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	635,33

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	5.633,64

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 13.665,64
--	--	--	---------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0')
0,0000	1,0000	R\$ 13.665,64	R\$ 13.665,64	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 13.665,64

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	0,00
A2 -	Seguro de Vida	21,38
A3 -	Vale - Refeição	911,20
A5 -	Cesta Básica	418,00
A6 -	Uniformes	11,60
TOTAL DO GRUPO A		1.362,18

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 1.362,18
---	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0''/ P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.362,18	R\$ 1.362,18	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 1.362,18

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 15.027,82

SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA
POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS

UNIFORME MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de Segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	6	1	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

SEGURO DE VIDA								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
295 - Seguro de Vida	82361616	R\$ 16,75	R\$ 20,90	R\$ 26,48	R\$ 21,38	1	1	R\$ 21,38

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO GERAL E DIETA
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a DOMINGO, inclusive feriados)
--

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base no Piso Salarial Normativo de R\$ 4.016,00 (quatro mil e dezesseis reais), atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho registrada sob o número PE001603/2025, entre o SINDICATO DOS NUTRICIONISTA DO EST DE PERNAMBUCO SINEPE, CNPJ n. 08.959.645/0001-68 e a FEDERACAO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE ALIMENTACAO P/COLETIVIDADE, REF. DE BORDO E COZ. INDUSTR., CNPJ n. 08.814.669/0001-29 em 31/12/2025 (vigência: 01/01/2026 - 31/12/2026).</p> <p>Seguro de Vida com a participação de 50% do Empregado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 30 (trinta reais) por dia efetivamente trabalhado, descontado R\$ 1,00 (um real) mensal.</p> <p>Cesta básica no valor de R\$ 221,00 (duzentos e vinte e um reais), descontado R\$ 12,00 (doze reais) do empregado.</p> <p>Adicional de 30% sobre o salário normal referente à hora noturna trabalhada.</p> <p>Foi utilizado o valor do vale transporte da RMR de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos).</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	8.032,00
03 -	Adicional Noturno	1.330,27
VALOR DA REMUNERAÇÃO		9.362,27

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
-------	--

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	1.872,45

A2 -	FGTS	8,00%	748,98
A3 -	Salário Educação	2,50%	234,06
A4 -	SESC	1,50%	140,43
A5 -	SENAC	1,00%	93,62
A6 -	INCRA	0,20%	18,72
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	280,87
A8 -	SEBRAE	0,60%	56,17
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	3.445,32

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	779,88
B2 -	Faltas Legais	0,32%	29,96
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	149,80
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	4,68
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	5,62
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,94
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	970,87

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	260,27
C2 -	13º Salário	8,33%	779,88
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	1.040,15

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	129,20
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	8,43
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	186,31
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	323,93

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	7,49
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	2,81
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	35,58
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	45,88

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	740,56
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	740,56

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	6.566,70

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 15.928,97
--	--	--	---------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 15.928,97	R\$ 15.928,97	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 15.928,97

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	0,00
A2 -	Seguro de Vida	21,38
A3 -	Vale - Refeição	911,20
A5 -	Cesta Básica	418,00
A6 -	Uniformes	11,60
TOTAL DO GRUPO A		1.362,18

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 1.362,18
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.362,18	R\$ 1.362,18	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 1.362,18

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 17.291,15

SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA
POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS

UNIFORME MASCULINO

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de Segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	6	1	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

SEGURO DE VIDA

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
295 - Seguro de Vida	82361616	R\$ 16,75	R\$ 20,90	R\$ 26,48	R\$ 21,38	1	1	R\$ 21,38

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 44 HORAS SEMANAIS - DIURNO (2ª Feira a Sexta Feira)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha foi elaborada com base no Piso Salarial Normativo de R\$ 4.016,00 (quatro mil e dezesseis reais), atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho registrada sob o número PE001603/2025, entre o SINDICATO DOS NUTRICIONISTA DO EST DE PERNAMBUCO SINEPE, CNPJ n. 08.959.645/0001-68 e a FEDERACAO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE ALIMENTACAO P/COLETIVIDADE, REF. DE BORDO E COZ. INDUSTR., CNPJ n. 08.814.669/0001-29 em 31/12/2025 (vigência: 01/01/2026 - 31/12/2026).	

Seguro de Vida com a participação de 50% do Empregado.

Vale refeição no valor unitário de R\$ 30 (trinta reais) por dia efetivamente trabalhado, descontado R\$ 1,00 (um real) mensal.

Cesta básica no valor de R\$ 221,00 (duzentos e vinte e um reais), descontado R\$ 12,00 (doze reais) do empregado.

Foi utilizado o valor do vale transporte da RMR de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos).

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	4.016,00
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.016,00

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	803,20
A2 -	FGTS	8,00%	321,28
A3 -	Salário Educação	2,50%	100,40
A4 -	SESC	1,50%	60,24
A5 -	SENAC	1,00%	40,16
A6 -	INCRA	0,20%	8,03
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	120,48
A8 -	SEBRAE	0,60%	24,10
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.477,89

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	334,53
B2 -	Faltas Legais	0,30%	12,05
B3 -	Ausências por Doença	1,52%	61,04
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,01
B5 -	Acidente de trabalho	0,05%	2,01
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,40
TOTAL DO GRUPO B		10,26%	412,04

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	111,64
C2 -	13º Salário	8,33%	334,53
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	446,18

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	55,42
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,61
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	79,92
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	138,95

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,21
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,20
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	15,26
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	19,68

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,87%	316,06
TOTAL DO GRUPO F		7,87%	316,06

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		69,99%	2.810,80

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$ 6.826,80
--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%

03 - PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	
	0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.826,80	R\$ 6.826,80	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 6.826,80

MONTANTE B

VII - INSUMOS

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 - Vale-Transporte		0,00
A2 - Seguro de Vida		10,69
A3 - Vale - Refeição		620,60
A5 - Cesta Básica		209,00
A6 - Uniformes		5,80
TOTAL DO GRUPO A		R\$ 846,09

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 - Equipamentos		0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 846,09
---	------------

VIII - DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 - Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 - Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	0,00%	0,00

IX - TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 - ISS	0,00%
02 - COFINS	0,00%
03 - PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 846,09	R\$ 846,09	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS	
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 846,09

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 7.672,89

SERVIÇOS DE NUTRICIONISTA
POSTO DE 44 HORAS SEMANAIS

UNIFORME MASCULINO

Item	Código SEI	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
		Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de Segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	6	1	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

SEGURO DE VIDA

Item	Código SEI	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil	Qtde.	Custo mensal
		Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				

						(meses)		
295 - Seguro de Vida	82361616	R\$ 16,75	R\$ 20,90	R\$ 26,48	R\$ 21,38	1	1	R\$ 21,38

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE COZINHEIRO GERAL
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base no Piso Salarial Normativo de R\$ 1.773,50 (um mil, setecentos e setenta e três reais e cinquenta centavos), atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho registrada sob o número PE000101/2026, entre o SINDICATO DOS TRAB NAS EMPRESAS DE REFEICOES COL E A PE, CNPJ n. 73.998.692/0001-82 e a FEDERACAO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE ALIMENTACAO P/COLETIVIDADE, REF. DE BORDO E COZ. INDUSTR., CNPJ n. 08.814.669/0001-29 em 05/06/2024 (vigência: 01/01/2026 - 31/12/2026).</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas são considerados 02 (dois) empregados por posto.</p> <p>Caso seja necessário, a empresa deverá firmar acordo individual ou coletivo de trabalho para permitir o cumprimento da jornada de trabalho.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 33,00 (trinta e três reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados R\$ 3,00 (três reais) mensal.</p> <p>Plano de saúde com coparticipação de 40% (quarenta por cento) do empregado, limitado a R\$ 87,00 (oitenta e sete reais).</p> <p>Benefício social Life Card Assist no valor de R\$ 37,00 (trinta e sete reais), sendo R\$ 24,00 (vinte e quatro reais) patronal e R\$ 13 (treze reais) do empregado.</p> <p>Cesta básica no valor de R\$ 222,00 (duzentos e vinte e dois reais), descontados R\$ 12,00 (doze reais) do empregado.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.547,00
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.547,00

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	709,40
A2 -	FGTS	8,00%	283,76
A3 -	Salário Educação	2,50%	88,68
A4 -	SESC	1,50%	53,21
A5 -	SENAC	1,00%	35,47
A6 -	INCRA	0,20%	7,09
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	106,41
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,28
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.305,30

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	295,47
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,35
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	56,75
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,77
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,13
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	367,82

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	98,61
C2 -	13º Salário	8,33%	295,47
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	394,07

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,95
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,19
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	70,59
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	122,73

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,84
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,06

E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,48
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,38

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	280,57
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	280,57

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.487,87

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 6.034,87
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.034,87	R\$ 6.034,87	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 6.034,87

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	61,14
A2 -	Vale - Refeição	998,52
A3 -	Benefício Social Life Card Assist	48,00
A4 -	Cesta Básica	420,00
A5 -	Plano de Saúde	892,44
A6 -	Uniformes	13,17
TOTAL DO GRUPO A		2.433,27

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	145,93
TOTAL DO GRUPO B		145,93

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 2.579,20
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 2.579,20	R\$ 2.579,20	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
R\$ 2.579,20	

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
R\$ 8.614,06	

SERVIÇOS DE COZINHEIRO
POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS

Plano de saúde								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
60 - Plano de saúde cozinheiro	82419025	R\$ 446,22	R\$ 446,22	R\$ 446,22	R\$ 446,22	1	1	R\$ 446,22

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

*Custo correspondente a 01 (um) funcionário

UNIFORME								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
16 - Camisa unissex, brim	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	12	2	R\$ 2,45
13 - Calça em brim unissex	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	12	2	R\$ 6,58
Custo Total Mensal								6,58

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

EPis/Equipamentos								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
264 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	6	1	R\$ 12,62
59 - Óculos de segurança	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	6	1	R\$ 1,46
74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	6	2	R\$ 10,29
132 - Luva para baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	6	2	R\$ 13,33
313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	6	2	R\$ 29,45
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	6	1	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								72,96

OBS.: Custo relativo ao EPI de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE COZINHEIRO GERAL E DIETA
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base no Piso Salarial Normativo de R\$ 1.773,50 (um mil, setecentos e setenta e três reais e cinquenta centavos), atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho registrada sob o número PE000101/2026, entre o SINDICATO DOS TRAB NAS EMPRESAS DE REFEICOES COL E A PE, CNPJ n. 73.998.692/0001-82 e a FEDERACAO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE ALIMENTACAO P/COLETIVIDADE, REF. DE BORDO E COZ. INDUSTR., CNPJ n. 08.814.669/0001-29 em 05/06/2024 (vigência: 01/01/2026 - 31/12/2026).</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas são considerados 02 (dois) empregados por posto.</p> <p>Caso seja necessário, a empresa deverá firmar acordo individual ou coletivo de trabalho para permitir o cumprimento da jornada de trabalho.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 33,00 (trinta e três reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados R\$ 3,00 (três reais) mensal.</p> <p>Adicional noturno de 30% (trinta por cento) sobre a hora diurna.</p> <p>Plano de saúde com coparticipação de 40% (quarenta por cento) do empregado, limitado a R\$ 87,00 (oitenta e sete reais).</p> <p>Benefício social Life Card Assist no valor de R\$ 37,00 (trinta e sete reais), sendo R\$ 24,00 (vinte e quatro reais) patronal e R\$ 13 (treze reais) do empregado.</p> <p>Cesta básica no valor de R\$ 222,00 (duzentos e vinte e dois reais), descontados R\$ 12,00 (doze reais) do empregado.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.547,00
02 -	Adicional Noturno	587,46
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.134,46

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)			
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
A1 -	Previdência Social	20,00%	826,89	
A2 -	FGTS	8,00%	330,76	
A3 -	Salário Educação	2,50%	103,36	
A4 -	SESC	1,50%	62,02	
A5 -	SENAC	1,00%	41,34	
A6 -	INCRA	0,20%	8,27	
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	124,03	
A8 -	SEBRAE	0,60%	24,81	
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.521,48	
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
B1 -	Férias	8,33%	344,40	
B2 -	Faltas Legais	0,32%	13,23	
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	66,15	
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,07	
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,48	
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,41	
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	428,74	
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	114,94	
C2 -	13º Salário	8,33%	344,40	
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	459,34	
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	57,06	
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,72	
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	82,28	
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	143,05	
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,31	
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,24	
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	15,71	
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	20,26	
GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	327,04	
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	327,04	
TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
		70,14%	2.899,91	
VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 7.034,37	
IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		0,00%	0,00
02 -	Lucro		0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA			0,00%	0,00
V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA			PERCENTUAL
01 -	ISS			0,00%
02 -	COFINS			0,00%
03 -	PIS			0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA				0,00%
PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 7.034,37	R\$ 7.034,37	R\$ -
VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA			
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)				R\$ 7.034,37

MONTANTE B

VII - INSUMOS

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	61,14
A2 -	Vale - Refeição	998,52
A3 -	Benefício Social Life Card Assist	48,00
A4 -	Cesta Básica	420,00
A5 -	Plano de Saúde	892,44
A6 -	Uniformes	13,17
TOTAL DO GRUPO A		2.433,27

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	145,93
TOTAL DO GRUPO B		145,93

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 2.579,20
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0')
0,0000	1,0000	R\$ 2.579,20	R\$ 2.579,20	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 2.579,20

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 9.613,56

SERVIÇOS DE COZINHEIRO
POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS

Plano de saúde

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
60 - Plano de saúde cozinheiro	82419025	R\$ 446,22	R\$ 446,22	R\$ 446,22	R\$ 446,22	1	1	R\$ 446,22

OBS.: Custo correspondente a 01 funcionário.

UNIFORME

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
16 - Camisa unissex, brim	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	12	2	R\$ 2,45
13 - Calça em brim unissex	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	12	2	R\$ 6,58
Custo Total Mensal								6,58

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

EPIS/Equipamentos

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
267 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	6	1	R\$ 12,62
59 - Óculos de segurança	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	6	1	R\$ 1,46
74 - Luva térmica	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	6	2	R\$ 10,29
132 - Luva para baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	6	2	R\$ 13,33

313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	6	2	R\$ 29,45
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	6	1	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								72,96

OBS.: Custo relativo ao EPI de 01 funcionário.

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE COZINHEIRO DA DIETA
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base no Piso Salarial Normativo de R\$ 1.773,50 (um mil, setecentos e setenta e três reais e cinquenta centavos), atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho registrada sob o número PE000101/2026, entre o SINDICATO DOS TRAB NAS EMPRESAS DE REFEICOES COL E A PE, CNPJ n. 73.998.692/0001-82 e a FEDERACAO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE ALIMENTACAO P/COLETIVIDADE, REF. DE BORDO E COZ. INDUSTRL., CNPJ n. 08.814.669/0001-29 em 05/06/2024 (vigência: 01/01/2026 - 31/12/2026).</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas são considerados 02 (dois) empregados por posto.</p> <p>Caso seja necessário, a empresa deverá firmar acordo individual ou coletivo de trabalho para permitir o cumprimento da jornada de trabalho.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 33,00 (trinta e três reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados R\$ 3,00 (três reais) mensal.</p> <p>Plano de saúde com coparticipação de 40% (quarenta por cento) do empregado, limitado a R\$ 87,00 (oitenta e sete reais).</p> <p>Benefício social Life Card Assist no valor de R\$ 37,00 (trinta e sete reais), sendo R\$ 24,00 (vinte e quatro reais) patronal e R\$ 13 (treze reais) do empregado.</p> <p>Cesta básica no valor de R\$ 222,00 (duzentos e vinte e dois reais), descontados R\$ 12,00 (doze reais) do empregado.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.547,00
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.547,00

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	709,40
A2 -	FGTS	8,00%	283,76
A3 -	Salário Educação	2,50%	88,68
A4 -	SESC	1,50%	53,21
A5 -	SENAC	1,00%	35,47
A6 -	INCRA	0,20%	7,09
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	106,41
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,28
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.305,30

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	295,47
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,35
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	56,75
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,77
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,13
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	367,82

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	98,61
C2 -	13º Salário	8,33%	295,47
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	394,07

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,95
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,19
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	70,59
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	122,73

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,84
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,06

E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,48
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,38

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	280,57
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	280,57

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.487,87

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 6.034,87
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.034,87	R\$ 6.034,87	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 6.034,87

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	61,14
A2 -	Vale - Refeição	998,52
A3 -	Benefício Social Life Card Assist	48,00
A4 -	Cesta Básica	420,00
A5 -	Plano de Saúde	892,44
A6 -	Uniformes	13,17
TOTAL DO GRUPO A		2.433,27

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	145,93
TOTAL DO GRUPO B		145,93

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 2.579,20
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
---	---	---	-------------------------------------	-----------------------------------

0,0000	1,0000	R\$ 2.579,20	R\$ 2.579,20	R\$ -
--------	--------	--------------	--------------	-------

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 2.579,20

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 8.614,06

SERVIÇOS DE COZINHEIRO
POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS

Plano de saúde								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
60 - Plano de saúde cozinheiro	82419025	R\$ 446,22	R\$ 446,22	R\$ 446,22	R\$ 446,22	1	1	R\$ 446,22

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
16 - Camisa unissex, brim	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	12	2	R\$ 2,45
13 - Calça em brim unissex	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	12	2	R\$ 6,58
Custo Total Mensal								6,58

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

EPIs/Equipamentos								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Vida útil (meses)	Qtde.	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
267 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	6	1	R\$ 12,62
59 - Óculos de segurança	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	6	1	R\$ 1,46
74 - Luva térmica	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	6	2	R\$ 10,29
132 - Luva para baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	6	2	R\$ 13,33
313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	6	2	R\$ 29,45
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	6	1	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								72,96

OBS.: Custo relativo ao EPI de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE MAGAREFE
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
-------	--

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	699,86

A2 -	FGTS	8,00%	279,94
A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13° Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 5.953,70

MONTANTE B	
------------	--

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	50,11
TOTAL DO GRUPO B		50,11

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 932,39
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 932,39	R\$ 932,39	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS	
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 932,39

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 6.886,09

SERVIÇOS DE MAGAREFE

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio								9,03
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	1	6	R\$ 5,15
6 - Avental Vinil	79904931	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	1	3	R\$ 3,57

135 - Luva malha de aço	82015036	R\$ 108,95	R\$ 108,95	R\$ 108,95	R\$ 108,95	1	12	R\$ 9,08
Custo Total Mensal								25,06

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE MAGAREFE
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA, LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p>	

Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.

Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	699,86
A2 -	FGTS	8,00%	279,94
A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 5.953,70

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	50,11
TOTAL DO GRUPO B		50,11

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 932,39
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 932,39	R\$ 932,39	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS	
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 932,39

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 6.886,09

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE MAGAREFE

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
---------------------------------	-------------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	1	6	R\$ 5,15
6 - Avental Vinil	79904931	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	1	3	R\$ 3,57
135 - Luva malha de aço	82015036	R\$ 108,95	R\$ 108,95	R\$ 108,95	R\$ 108,95	1	12	R\$ 9,08
Custo Total Mensal								25,06

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA SALADA
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)
--

I - INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 - Previdência Social		20,00%	699,86
A2 - FGTS		8,00%	279,94

A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 5.953,70

MONTANTE B	
------------	--

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	145,93
TOTAL DO GRUPO B		145,93

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 1.028,21
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.028,21	R\$ 1.028,21	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 1.028,21

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 6.981,91

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA SALADA

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
--------------------------	------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
264 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	1	6	R\$ 12,62
132 - Luva baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	2	6	R\$ 13,33
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46

74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	2	6	R\$ 10,29
313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	2	6	R\$ 29,45
Custo Total Mensal								72,96

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA SOBREMESA
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA, LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA, ADMINISTRAÇÃO DE IMÓVEL, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	699,86
A2 -	FGTS	8,00%	279,94
A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 5.953,70

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A5 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	145,93
TOTAL DO GRUPO B		145,93

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 1.028,21
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.028,21	R\$ 1.028,21	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS	
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 1.028,21

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 6.981,91

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA SOBREMESA

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
---------------------------------	-------------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
264 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	1	6	R\$ 12,62
132 - Luva baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	2	6	R\$ 13,33
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	2	6	R\$ 10,29
313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	2	6	R\$ 29,45
Custo Total Mensal								72,96

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA GERAL
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I - INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.
Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.
Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)
Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.
Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.
Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.
Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.
Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	699,86
A2 -	FGTS	8,00%	279,94
A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 5.953,70

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
--------------	----------------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	145,93
TOTAL DO GRUPO B		145,93

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 1.028,21
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (PO')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (PO'')	VALOR TOTAL (PO'' / PO') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - PO')
0,0000	1,0000	R\$ 1.028,21	R\$ 1.028,21	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS	
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 1.028,21

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 6.981,91

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA GERAL

UNIFORME E EPI MASCULINO

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
---------------------------------	-------------

EPI

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
264 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	1	6	R\$ 12,62
132 - Luva baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	2	6	R\$ 13,33

67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	2	6	R\$ 10,29
313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	2	6	R\$ 29,45
Custo Total Mensal								72,96

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA GERAL
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA, LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA, ADMINISTRAÇÃO DE IMÓVEL, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
02 -	Adicional noturno	386,37
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.885,65

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	777,13
A2 -	FGTS	8,00%	310,85
A3 -	Salário Educação	2,50%	97,14
A4 -	SESC	1,50%	58,28
A5 -	SENAC	1,00%	38,86
A6 -	INCRA	0,20%	7,77
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	116,57
A8 -	SEBRAE	0,60%	23,31
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.429,92

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	323,80
B2 -	Faltas Legais	0,32%	12,43
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	62,17
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,94
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,33
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,39
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	403,07

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	107,93
C2 -	13º Salário	8,33%	323,80
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	431,74

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	53,62
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,50
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	77,32
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	134,44

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,11
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,17
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	14,77

		TOTAL DO GRUPO E	0,49%	19,04
GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A			PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)		7,91%	307,21
TOTAL DO GRUPO F			7,91%	307,21
TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			PERCENTUAL	VALOR (R\$)
			70,14%	2.725,42
VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES				R\$ 6.611,07
IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		0,00%	0,00
02 -	Lucro		0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA			0,00%	0,00
V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA			PERCENTUAL
01 -	ISS			0,00%
02 -	COFINS			0,00%
03 -	PIS			0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA				0,00%
PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.611,07	R\$ 6.611,07	R\$ -
VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA			
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)				R\$ 6.611,07
MONTANTE B				
VII -	INSUMOS			
GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES				VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte			64,00
A2 -	Coberturas Sociais			167,86
A3 -	Vale - Refeição			389,63
A4 -	Cesta Básica			242,72
A6 -	Uniformes			18,07
TOTAL DO GRUPO A				882,28
GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS				VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos			145,93
TOTAL DO GRUPO B				145,93
TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)				R\$ 1.028,21
VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		0,00%	0,00
02 -	Lucro		0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS			0,00%	0,00
IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS			PERCENTUAL
01 -	ISS			0,00%
02 -	COFINS			0,00%
03 -	PIS			0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS				0,00%
PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.028,21	R\$ 1.028,21	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 1.028,21

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 7.639,28

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA GERAL

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
---------------------------------	-------------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
264 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	1	6	R\$ 12,62
132 - Luva baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	2	6	R\$ 13,33
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	2	6	R\$ 10,29
313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	2	6	R\$ 29,45
Custo Total Mensal								72,96

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)
--

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	699,86
A2 -	FGTS	8,00%	279,94
A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 5.953,70

MONTANTE B

VII - INSUMOS

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	145,93
TOTAL DO GRUPO B		145,93

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 1.028,21
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.028,21	R\$ 1.028,21	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 1.028,21

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 6.981,91

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA

UNIFORME E EPI MASCULINO

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
--------------------------	------

EPI

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				

264 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	1	6	R\$ 12,62
132 - Luva baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	2	6	R\$ 13,33
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	2	6	R\$ 10,29
313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	2	6	R\$ 29,45
Custo Total Mensal								72,96

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p>	

Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.

Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
02 -	Adicional noturno	386,37
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.885,65

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	777,13
A2 -	FGTS	8,00%	310,85
A3 -	Salário Educação	2,50%	97,14
A4 -	SESC	1,50%	58,28
A5 -	SENAC	1,00%	38,86
A6 -	INCRA	0,20%	7,77
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	116,57
A8 -	SEBRAE	0,60%	23,31
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.429,92

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	323,80
B2 -	Faltas Legais	0,32%	12,43
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	62,17
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,94
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,33
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,39
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	403,07

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	107,93
C2 -	13º Salário	8,33%	323,80
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	431,74

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	53,62
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,50
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	77,32
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	134,44

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
-------------------------------	--	------------	-------------

E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,11	
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,17	
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	14,77	
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	19,04	
GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	307,21	
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	307,21	
TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
		70,14%	2.725,42	
VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 6.611,07	
IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00	
02 -	Lucro	0,00%	0,00	
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00	
V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL		
01 -	ISS	0,00%		
02 -	COFINS	0,00%		
03 -	PIS	0,00%		
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%		
PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.611,07	R\$ 6.611,07	R\$ -
VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA			
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)				
R\$ 6.611,07				
MONTANTE B				
VII -	INSUMOS			
GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES				VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte			64,00
A2 -	Coberturas Sociais			167,86
A3 -	Vale - Refeição			389,63
A4 -	Cesta Básica			242,72
A6 -	Uniformes			18,07
TOTAL DO GRUPO A				882,28
GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS				VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos			145,93
TOTAL DO GRUPO B				145,93
TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)				R\$ 1.028,21
VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00	
02 -	Lucro	0,00%	0,00	
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00	
IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL		
01 -	ISS	0,00%		
02 -	COFINS	0,00%		
03 -	PIS	0,00%		
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%		

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0''/ P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.028,21	R\$ 1.028,21	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 1.028,21

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 7.639,28

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
--------------------------	------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
264 - Avental antichamas	82365049	R\$ 66,94	R\$ 79,54	R\$ 80,75	R\$ 75,74	1	6	R\$ 12,62
132 - Luva baixa temperatura	82392879	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	2	6	R\$ 13,33
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
74 - Luva térmica alta temperatura	82014172	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	R\$ 30,88	2	6	R\$ 10,29
313 - Mangote térmico	82381299	R\$ 85,18	R\$ 89,99	R\$ 89,90	R\$ 88,36	2	6	R\$ 29,45
Custo Total Mensal								72,96

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE COPEIRO
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
------	---	-------------

01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	699,86
A2 -	FGTS	8,00%	279,94
A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO +	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO +	VALOR TOTAL	
------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------	--

TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	(P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
R\$ 5.953,70	

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	29,87
TOTAL DO GRUPO B		29,87

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 912,15
---	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 912,15	R\$ 912,15	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
R\$ 912,15	

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
R\$ 6.865,85	

SERVIÇOS DE COPEIRO

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45

Custo Total Mensal	9,03
---------------------------	-------------

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
---------------------------------	-------------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
49 - Máscara descartável	79799956	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	91	1	R\$ 9,13
Custo Total Mensal								14,93

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE COPEIRO
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
02 -	Adicional noturno	386,37
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.885,65

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
-------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	777,13
A2 -	FGTS	8,00%	310,85
A3 -	Salário Educação	2,50%	97,14
A4 -	SESC	1,50%	58,28
A5 -	SENAC	1,00%	38,86
A6 -	INCRA	0,20%	7,77
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	116,57
A8 -	SEBRAE	0,60%	23,31
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.429,92

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	323,80
B2 -	Faltas Legais	0,32%	12,43
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	62,17
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,94
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,33
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,39
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	403,07

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	107,93
C2 -	13º Salário	8,33%	323,80
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	431,74

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
------------------------	--	------------	-------------

D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	53,62
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,50
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	77,32
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	134,44

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,11
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,17
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	14,77
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	19,04

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	307,21
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	307,21

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.725,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 6.611,07
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.611,07	R\$ 6.611,07	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 6.611,07

MONTANTE B	
------------	--

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	29,87
TOTAL DO GRUPO B		29,87

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 912,15
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	

TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	0,00%
----------------------------------	-------

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0' / P0'') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 912,15	R\$ 912,15	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 912,15

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 7.523,22

SERVIÇOS DE COPEIRO

UNIFORME E EPI MASCULINO

Item	Código SEI	Preço 1 Valor Unitário	Preço 2 Valor Unitário	Preço 3 Valor Unitário	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO

Item	Código SEI	Preço 1 Valor Unitário	Preço 2 Valor Unitário	Preço 3 Valor Unitário	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
---------------------------------	-------------

EPI

Item	Código SEI	Preço 1 Valor Unitário	Preço 2 Valor Unitário	Preço 3 Valor Unitário	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
49 - Máscara descartável	79799956	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	91	1	R\$ 9,13
Custo Total Mensal								14,93

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE COPEIRO LACTÁRIO E SONDÁRIO

SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
------------	----------------------------

A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.

Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.

Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)

Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.

Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.

Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.

Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	699,86
A2 -	FGTS	8,00%	279,94
A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV - DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V - TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA			PERCENTUAL
01 -	ISS		0,00%
02 -	COFINS		0,00%
03 -	PIS		0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA			0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (PO')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (PO'')	VALOR TOTAL (PO'' / PO') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - PO'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 5.953,70

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
--------------	----------------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	29,87
TOTAL DO GRUPO B		29,87

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 912,15
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 912,15	R\$ 912,15	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 912,15

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 6.865,85

SERVIÇOS DE COPEIRO LACTÁRIO E SONDÁRIO

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
---------------------------------	-------------

EPI

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,11
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,17
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	14,77
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	19,04

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	307,21
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	307,21

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.725,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 6.611,07
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.611,07	R\$ 6.611,07	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 6.611,07

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	29,87
TOTAL DO GRUPO B		29,87

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 912,15
---	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 912,15	R\$ 912,15	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 912,15

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 7.523,22

SERVIÇOS DE COPEIRO LACTÁRIO E SONDÁRIO

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
--------------------------	------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
49 - Máscara descartável	79799956	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	91	1	R\$ 9,13
Custo Total Mensal								14,93

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive em feriados) e insalubridade média.

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.632,45 (um mil, seiscentos e trinta e dois reais e quarenta e cinco centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.264,90
02 -	Adicional de insalubridade (20% sobre o salário mínimo)	648,40

VALOR DA REMUNERAÇÃO	3.913,30
----------------------	----------

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
-------	--

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	782,66
A2 -	FGTS	8,00%	313,06
A3 -	Salário Educação	2,50%	97,83
A4 -	SESC	1,50%	58,70
A5 -	SENAC	1,00%	39,13
A6 -	INCRA	0,20%	7,83
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	117,40
A8 -	SEBRAE	0,60%	23,48
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.440,09

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	326,11
B2 -	Faltas Legais	0,32%	12,52
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	62,61
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,96
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,35
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,39
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	405,94

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	108,70
C2 -	13º Salário	8,33%	326,11
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	434,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	54,00
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,52
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	77,87
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	135,40

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,13
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,17
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	14,87
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	19,18

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	309,40
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	309,40

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.744,82

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES	R\$ 6.658,12
--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
---	--	---	-------------------------------------	-----------------------------------

0,0000	1,0000	R\$ 6.658,12	R\$ 6.658,12	R\$ -
--------	--------	--------------	--------------	-------

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 6.658,12

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	78,07
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		896,34

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	25,05
TOTAL DO GRUPO B		25,05

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 921,40
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 921,40	R\$ 921,40	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 921,40

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 7.579,51

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS

UNIFORME E EPI MASCULINO

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
--------------------------	------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
9 - Bota PVC cano longo	79904947	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	1	6	R\$ 6,63
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
269 - Luva látex cano longo	82368771	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	1	6	R\$ 0,37
296 - Luva látex cano curto	82385516	R\$ 2,88	R\$ 2,72	R\$ 3,30	R\$ 2,97	1	6	R\$ 0,49
6 - Avental Vinil	79904931	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	1	3	R\$ 3,57
Custo Total Mensal								12,53

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive em feriados) e insalubridade média

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA, LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.632,45 (um mil, seiscentos e trinta e dois reais e quarenta e cinco centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.264,90
02 -	Adicional de insalubridade (20% sobre o salário mínimo)	648,40
02 -	Adicional noturno	432,08
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.345,38

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	869,08
A2 -	FGTS	8,00%	347,63
A3 -	Salário Educação	2,50%	108,63
A4 -	SESC	1,50%	65,18
A5 -	SENAC	1,00%	43,45
A6 -	INCRA	0,20%	8,69
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	130,36
A8 -	SEBRAE	0,60%	26,07
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.599,10
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	362,12
B2 -	Faltas Legais	0,32%	13,91
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	69,53
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,17
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	1,74
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,43
TOTAL DO GRUPO B		10,35%	449,89
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	120,71
C2 -	13º Salário	8,33%	362,12
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	482,82

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	59,97
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,91
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	86,47
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	150,35

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,48
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,30
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	16,51
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	21,29

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,90%	343,24
TOTAL DO GRUPO F		7,90%	343,24

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,11%	3.046,69

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 7.392,08
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 7.392,08	R\$ 7.392,08	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 7.392,08

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	78,07
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		896,34

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	25,05
TOTAL DO GRUPO B		25,05

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 921,40
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%

03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (PO')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (PO'')	VALOR TOTAL (PO'' / PO') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - PO'')
0,0000	1,0000	R\$ 921,40	R\$ 921,40	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS	
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 921,40

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 8.313,48

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE COZINHA GERAL

UNIFORME E EPI MASCULINO

Item	Código SEI	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
		Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO

Item	Código SEI	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
		Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
--------------------------	------

EPI

Item	Código SEI	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
		Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
9 - Bota PVC cano longo	79904947	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	1	6	R\$ 6,63
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
269 - Luva látex cano longo	82368771	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	1	6	R\$ 0,37
296 - Luva látex cano curto	82385516	R\$ 2,88	R\$ 2,72	R\$ 3,30	R\$ 2,97	1	6	R\$ 0,49
6 - Avental Vinil	79904931	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	1	3	R\$ 3,57
Custo Total Mensal								12,53

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS LACTÁRIO/SONDÁRIO
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive em feriados).

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA, LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.632,45 (um mil, seiscentos e trinta e dois reais e quarenta e cinco centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.264,90
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.264,90
MONTANTE A		
III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)	
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00% 652,98
A2 -	FGTS	8,00% 261,19
A3 -	Salário Educação	2,50% 81,62
A4 -	SESC	1,50% 48,97
A5 -	SENAC	1,00% 32,65
A6 -	INCRA	0,20% 6,53
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00% 97,95
A8 -	SEBRAE	0,60% 19,59
TOTAL DO GRUPO A		36,80% 1.201,48
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33% 272,08
B2 -	Faltas Legais	0,32% 10,45
B3 -	Ausências por Doença	1,60% 52,24
B4 -	Licença Paternidade	0,05% 1,63
B5 -	Acidente de trabalho	0,06% 1,96
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01% 0,33
TOTAL DO GRUPO B		10,37% 338,68
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78% 90,69
C2 -	13º Salário	8,33% 272,08
TOTAL DO GRUPO C		11,11% 362,77
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38% 45,06
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09% 2,94
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99% 64,97
TOTAL DO GRUPO D		3,46% 112,97
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08% 2,61
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03% 0,98
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38% 12,41
TOTAL DO GRUPO E		0,49% 16,00
GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91% 258,13
TOTAL DO GRUPO F		7,91% 258,13
TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL VALOR (R\$)
		70,14% 2.290,02
VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$ 5.554,92
IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00% 0,00
02 -	Lucro	0,00% 0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00% 0,00
V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

	PARTICIPAÇÃO DA	PARTICIPAÇÃO DA		
--	-----------------	-----------------	--	--

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.554,92	R\$ 5.554,92	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 5.554,92

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	78,07
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		896,34

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	25,05
TOTAL DO GRUPO B		25,05

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 921,40
---	--	-------------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 921,40	R\$ 921,40	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 921,40

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 6.476,32

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS LACTÁRIO/SONDÁRIO

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45

Custo Total Mensal	9,03
---------------------------	-------------

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
---------------------------------	-------------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
9 - Bota PVC cano longo	79904947	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	1	6	R\$ 6,63
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
269 - Luva látex cano longo	82368771	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	1	6	R\$ 0,37
296 - Luva látex cano curto	82385516	R\$ 2,88	R\$ 2,72	R\$ 3,30	R\$ 2,97	1	6	R\$ 0,49
6 - Avental Vinil	79904931	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	1	3	R\$ 3,57
Custo Total Mensal								12,53

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS LACTÁRIO/ SONDÁRIO
 SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive em feriados).

I -	INFORMAÇÕES GERAIS: A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBLI, CNPJ n. 24.163.511/0001-92. Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto. Salário base da categoria de R\$ 1.632,45 (um mil, seiscentos e trinta e dois reais e quarenta e cinco centavos) Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR. Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado. Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT. Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT. Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.
-----	--

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo) 01 - Salário 3.264,90 02 - Adicional noturno 360,49 VALOR DA REMUNERAÇÃO 3.625,39	VALOR (R\$)
------	--	--------------------

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
-------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	725,08
A2 -	FGTS	8,00%	290,03
A3 -	Salário Educação	2,50%	90,63
A4 -	SESC	1,50%	54,38
A5 -	SENAC	1,00%	36,25
A6 -	INCRA	0,20%	7,25
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	108,76
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,75
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.334,14

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	302,12
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,60
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	58,01
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,81
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,18
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,36
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	376,07

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	100,71

C2 -	13º Salário	8,33%	302,12
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	402,82

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	50,03
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,26
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	72,15
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	125,44

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,90
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,09
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,78
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,76

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	286,63
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	286,63

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.542,88

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 6.168,27
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.168,27	R\$ 6.168,27	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 6.168,27

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	78,07
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		896,34

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	25,05
TOTAL DO GRUPO B		25,05

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 921,40
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0''/ P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 921,40	R\$ 921,40	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 921,40

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 7.089,66

SERVIÇOS DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS LACTÁRIO/SONDÁRIO

UNIFORME E EPI MASCULINO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

UNIFORME FEMININO								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Custo Total Mensal Médio	9,03
--------------------------	------

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
9 - Bota PVC cano longo	79904947	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	1	6	R\$ 6,63
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
269 - Luva látex cano longo	82368771	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	1	6	R\$ 0,37
296 - Luva látex cano curto	82385516	R\$ 2,88	R\$ 2,72	R\$ 3,30	R\$ 2,97	1	6	R\$ 0,49
6 - Avental Vinil	79904931	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	R\$ 10,70	1	3	R\$ 3,57
Custo Total Mensal								12,53

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR ADMINISTRATIVO
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
	<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil, setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p>

Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.

Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.499,28

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	699,86
A2 -	FGTS	8,00%	279,94
A3 -	Salário Educação	2,50%	87,48
A4 -	SESC	1,50%	52,49
A5 -	SENAC	1,00%	34,99
A6 -	INCRA	0,20%	7,00
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	104,98
A8 -	SEBRAE	0,60%	21,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.287,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	291,61
B2 -	Faltas Legais	0,32%	11,20
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	55,99
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,75
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,10
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,35
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	362,99

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	97,20
C2 -	13º Salário	8,33%	291,61
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	388,81

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	48,29
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,15
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	69,64
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	121,08

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	2,80
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,05
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	13,30
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	17,15

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	276,66
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	276,66

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.454,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 5.953,70
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	

TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	0,00%
--------------------------------------	-------

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 5.953,70	R\$ 5.953,70	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 5.953,70

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
--------------	----------------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	0,00
TOTAL DO GRUPO A		R\$ 864,22

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		R\$ 0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 864,22
---	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 864,22	R\$ 864,22	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 864,22

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 6.817,92

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR ADMINISTRATIVO
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil, setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p>	

Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.

Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
02 -	Adicional noturno	386,37
VALOR DA REMUNERAÇÃO		3.885,65

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	777,13
A2 -	FGTS	8,00%	310,85
A3 -	Salário Educação	2,50%	97,14
A4 -	SESC	1,50%	58,28
A5 -	SENAC	1,00%	38,86
A6 -	INCRA	0,20%	7,77
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	116,57
A8 -	SEBRAE	0,60%	23,31
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.429,92

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	323,80
B2 -	Faltas Legais	0,32%	12,43
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	62,17
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	1,94
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,33
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,39
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	403,07

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	107,93
C2 -	13º Salário	8,33%	323,80
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	431,74

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	53,62
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,50
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	77,32
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	134,44

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,11
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,17
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	14,77
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	19,04

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	307,21
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	307,21

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.725,42

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$ 6.611,07
--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 6.611,07	R\$ 6.611,07	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
R\$ 6.611,07	

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
--------------	----------------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A5 -	Uniformes	0,00
TOTAL DO GRUPO A		864,22

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 864,22
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 864,22	R\$ 864,22	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
R\$ 864,22	

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
R\$ 7.475,29	

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR ADMINISTRATIVO
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 44 HORAS SEMANAIS - DIURNO (2ª Feira a Sábado)
--

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBLI, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil, setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p>	

Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	1.749,64
VALOR DA REMUNERAÇÃO		1.749,64

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	349,93
A2 -	FGTS	8,00%	139,97
A3 -	Salário Educação	2,50%	43,74
A4 -	SESC	1,50%	26,24
A5 -	SENAC	1,00%	17,50
A6 -	INCRA	0,20%	3,50
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	52,49
A8 -	SEBRAE	0,60%	10,50
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	643,87

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	145,80
B2 -	Faltas Legais	0,30%	5,25
B3 -	Ausências por Doença	1,52%	26,59
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	0,87
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	0,70
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,17
TOTAL DO GRUPO B		10,25%	179,40

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	48,60
C2 -	13º Salário	8,33%	145,80
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	194,40

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	24,15
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	1,57
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	34,82
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	60,54

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	1,40
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	0,52
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	6,65
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	8,57

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,86%	137,56
TOTAL DO GRUPO F		7,86%	137,56

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		69,98%	1.224,34

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 2.973,98
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	

TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	0,00%
--------------------------------------	-------

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 2.973,98	R\$ 2.973,98	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 2.973,98

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
--------------	----------------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	119,21
A2 -	Coberturas Sociais	83,93
A3 -	Vale - Refeição	318,85
A4 -	Cesta Básica	121,36
A5 -	Uniformes	0,00
TOTAL DO GRUPO A		643,35

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 643,35
---	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 643,35	R\$ 643,35	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 643,35

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 3.617,33

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE ESTOQUISTA
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 40 HORAS SEMANAIS - DIURNO (2ª Feira a Sexta)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Salário base pela CCT de R\$ 1.632,45 (um mil seiscentos e trinta e dois reais e quarenta e cinco centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p>	

Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.

Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	1.632,45
VALOR DA REMUNERAÇÃO		1.632,45

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	326,49
A2 -	FGTS	8,00%	130,60
A3 -	Salário Educação	2,50%	40,81
A4 -	SESC	1,50%	24,49
A5 -	SENAC	1,00%	16,32
A6 -	INCRA	0,20%	3,26
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	48,97
A8 -	SEBRAE	0,60%	9,79
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	600,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	136,04
B2 -	Faltas Legais	0,30%	4,90
B3 -	Ausências por Doença	1,52%	24,81
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	0,82
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	0,65
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,16
TOTAL DO GRUPO B		10,25%	167,38

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	45,35
C2 -	13º Salário	8,33%	136,04
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	181,38

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	22,53
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	1,47
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	32,49
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	56,48

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	1,31
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	0,49
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	6,20
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	8,00

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,86%	128,35
TOTAL DO GRUPO F		7,86%	128,35

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		69,98%	1.142,33

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$ 2.774,78	
--	--	--------------	--

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	
01 -	ISS	0,00%	
02 -	COFINS	0,00%	
03 -	PIS	0,00%	

TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	0,00%
--------------------------------------	-------

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 2.774,78	R\$ 2.774,78	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 2.774,78

MONTANTE B

VII - INSUMOS

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	88,53
A2 -	Coberturas Sociais	83,93
A3 -	Vale - Refeição	265,22
A4 -	Cesta Básica	121,36
A5 -	Uniformes	9,03
TOTAL DO GRUPO A		568,07

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	5,80
TOTAL DO GRUPO B		5,80

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 573,87
---	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 573,87	R\$ 573,87	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS	
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 573,87

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 3.348,66

SERVIÇOS DE ESTOQUISTA

UNIFORME UNISSEX								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				

67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE AUXILIAR DE ESTOQUE
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 40 HORAS SEMANAIS - DIURNO (2ª Feira a Sexta)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.	
Salário base pela CCT de R\$ 1.632,45 (um mil seiscentos e trinta e dois reais e quarenta e cinco centavos)	
Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.	
Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.	
Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.	
Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.	
Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	1.632,45
VALOR DA REMUNERAÇÃO		1.632,45

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	326,49
A2 -	FGTS	8,00%	130,60
A3 -	Salário Educação	2,50%	40,81
A4 -	SESC	1,50%	24,49
A5 -	SENAC	1,00%	16,32
A6 -	INCRA	0,20%	3,26
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	48,97
A8 -	SEBRAE	0,60%	9,79
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	600,74

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	136,04
B2 -	Faltas Legais	0,30%	4,90
B3 -	Ausências por Doença	1,52%	24,81
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	0,82
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	0,65
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,16
TOTAL DO GRUPO B		10,25%	167,38

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	45,35
C2 -	13º Salário	8,33%	136,04
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	181,38

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	22,53
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	1,47
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	32,49
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	56,48

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	1,31
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	0,49
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	6,20

		TOTAL DO GRUPO E	0,49%	8,00
GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A			PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)		7,86%	128,35
TOTAL DO GRUPO F			7,86%	128,35
TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			PERCENTUAL	VALOR (R\$)
			69,98%	1.142,33
VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES				R\$ 2.774,78
IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		0,00%	0,00
02 -	Lucro		0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA			0,00%	0,00
V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA			PERCENTUAL
01 -	ISS			0,00%
02 -	COFINS			0,00%
03 -	PIS			0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA				0,00%
PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 2.774,78	R\$ 2.774,78	R\$ -
VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA			
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)				R\$ 2.774,78
MONTANTE B				
VII -	INSUMOS			
GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES				VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte			88,53
A2 -	Coberturas Sociais			83,93
A3 -	Vale - Refeição			265,22
A4 -	Cesta Básica			121,36
A5 -	Uniformes			9,03
TOTAL DO GRUPO A				568,07
GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS				VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos			5,80
TOTAL DO GRUPO B				5,80
TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)				R\$ 573,87
VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		0,00%	0,00
02 -	Lucro		0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS			0,00%	0,00
IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS			PERCENTUAL
01 -	ISS			0,00%
02 -	COFINS			0,00%
03 -	PIS			0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS				0,00%
PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 573,87	R\$ 573,87	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
R\$ 573,87	

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
R\$ 3.348,66	

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO

SERVIÇOS DE AUX. DE ESTOQUE

UNIFORME UNISSEX								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								9,03

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE MOTORISTA
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive feriados)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2025/2026, registrada no MTE em 25/07/2025, sob o número PE000909/2025, com vigência de 01/07/2025 a 30/06/2026, firmada entre o SIND TRAB TRANSP ROD DE CARGAS, ARMAZENAMENTO E LOGISTICA EM, CNPJ n. 03.007.997/0001-08 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE TRANSP. DE CARGAS, ARMAZ. E LOG. D, CNPJ n. 08.033.821/0001-36.	
Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.	
Salário base pela CCT de R\$ 2.083,54 (dois mil e oitenta e três reais e cinquenta e quatro centavos)	
Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.	
Vale Refeição de R\$ 25,00 (vinte e cinco reais) por empregado terceirizado.	
BRAf no valor mensal de R\$ 36,00 (trinta e seis reais) por trabalhador	
Caberá ao empregador o custeio de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do plano pago pelo funcionário.	
Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	4.167,08
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.167,08

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
-------	--

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	833,42
A2 -	FGTS	8,00%	333,37
A3 -	Salário Educação	2,50%	104,18
A4 -	SESC	1,50%	62,51
A5 -	SENAC	1,00%	41,67
A6 -	INCRA	0,20%	8,33
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	125,01
A8 -	SEBRAE	0,60%	25,00
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.533,49

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	347,26
B2 -	Faltas Legais	0,32%	13,33
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	66,67

B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,08
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,50
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,42
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	432,27

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	115,75
C2 -	13º Salário	8,33%	347,26
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	463,01

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	57,51
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,75
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	82,92
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	144,18

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,33
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,25
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	15,83
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	20,42

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	329,46
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	329,46

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,14%	2.922,82

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 7.089,90
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		0,00%	0,00
02 -	Lucro		0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA			0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA			PERCENTUAL
01 -	ISS			0,00%
02 -	COFINS			0,00%
03 -	PIS			0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA				0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 7.089,90	R\$ 7.089,90	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA			
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)				R\$ 7.089,90

MONTANTE B				
------------	--	--	--	--

VII -	INSUMOS			
-------	---------	--	--	--

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES			VALOR (R\$)	
A1 -	Vale-Transporte		23,94	
A2 -	BRAf		72,00	
A3 -	Vale - Refeição		608,80	
A4 -	Plano de Saúde*		490,58	
A5 -	Uniformes		0,00	
TOTAL DO GRUPO A			1.195,32	

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS			VALOR (R\$)	
B1 -	Equipamentos		0,00	
TOTAL DO GRUPO B			0,00	

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 1.195,32
---	--	--------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0''/ P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 1.195,32	R\$ 1.195,32	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 1.195,32

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 8.285,22

* cotação presente no SEI 82419840

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive em feriados).

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base em mapa de preços elaborado pelo órgão demandante (Doc. SEI nº 82856052), com salário de R\$ 2.153,41 (dois mil, cento e cinquenta e três reais e quarenta e um centavos) atribuído ao cargo e benefícios conforme estipulado pela com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário de R\$ 2.153,41 (dois mil, cento e cinquenta e três reais e quarenta e um centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	4.306,82
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.306,82

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	861,36
A2 -	FGTS	8,00%	344,55
A3 -	Salário Educação	2,50%	107,67
A4 -	SESC	1,50%	64,60
A5 -	SENAC	1,00%	43,07
A6 -	INCRA	0,20%	8,61
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	129,20
A8 -	SEBRAE	0,60%	25,84
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.584,91

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
--	--	------------	-------------

B1 -	Férias	8,33%	358,90
B2 -	Faltas Legais	0,32%	13,78
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	68,91
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,15
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	1,72
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,43
TOTAL DO GRUPO B		10,35%	445,90

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	119,63
C2 -	13º Salário	8,33%	358,90
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	478,54

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	59,43
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,88
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	85,71
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	149,02

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,45
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,29
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	16,37
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	21,10

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,90%	340,19
TOTAL DO GRUPO F		7,90%	340,19

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,11%	3.019,66

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 7.326,48
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 7.326,48	R\$ 7.326,48	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 7.326,48

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	15,55
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Uniformes	11,60
TOTAL DO GRUPO A		584,65

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00

TOTAL DO GRUPO B	0,00
------------------	------

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 584,65
---	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 584,65	R\$ 584,65	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 584,65

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 7.911,12

SERVIÇOS DE TÉCNICO DE NUTRIÇÃO

UNIFORME UNISSEX

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive em feriados).
--

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base em mapa de preços elaborado pelo órgão demandante (Doc. SEI nº 82856052), com salário de R\$ 2.153,41 (dois mil, cento e cinquenta e três reais e quarenta e um centavos) atribuído ao cargo e benefícios conforme estipulado pela com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário de R\$ 2.153,41 (dois mil, cento e cinquenta e três reais e quarenta e um centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	4.306,82
02 -	Adicional Noturno	475,53
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.782,35

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	956,47
A2 -	FGTS	8,00%	382,59
A3 -	Salário Educação	2,50%	119,56
A4 -	SESC	1,50%	71,74
A5 -	SENAC	1,00%	47,82
A6 -	INCRA	0,20%	9,56
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	143,47
A8 -	SEBRAE	0,60%	28,69
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.759,91

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	398,53
B2 -	Faltas Legais	0,32%	15,30
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	76,52
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,39
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	1,91
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,48
TOTAL DO GRUPO B		10,35%	495,13

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	132,84
C2 -	13º Salário	8,33%	398,53
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	531,37

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	66,00
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	4,30
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	95,17
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	165,47

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,83
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,43
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	18,17
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	23,43

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,90%	377,75
TOTAL DO GRUPO F		7,90%	377,75

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,11%	3.353,07

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES			R\$ 8.135,42
--	--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 8.135,42	R\$ 8.135,42	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 8.135,42

MONTANTE B

VII - INSUMOS

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES			VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte		15,55
A2 -	Coberturas Sociais		167,86
A3 -	Vale - Refeição		389,63
A4 -	Uniformes		11,60
TOTAL DO GRUPO A			584,65

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS			VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos		0,00
TOTAL DO GRUPO B			0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)			R\$ 584,65
---	--	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (PO')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (PO'')	VALOR TOTAL (PO'' / PO') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - PO'')
0,0000	1,0000	R\$ 584,65	R\$ 584,65	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 584,65

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 8.720,07

SERVIÇOS DE TÉCNICO DE NUTRIÇÃO

UNIFORME UNISSEX

Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO LACTÁRIO E SONDÁRIO
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive em feriados).

I - INFORMAÇÕES GERAIS:

A planilha foi elaborada com base em mapa de preços elaborado pelo órgão demandante (Doc. SEI nº 82856052), com salário de R\$ 2.153,41 (dois mil, cento e cinquenta e três reais e quarenta e um centavos) atribuído ao cargo e benefícios conforme estipulado pela com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.

Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.

Salário de R\$ 2.153,41 (dois mil, cento e cinquenta e três reais e quarenta e um centavos)

Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.

Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.

Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.

Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.

Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	4.306,82
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.306,82

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	861,36
A2 -	FGTS	8,00%	344,55
A3 -	Salário Educação	2,50%	107,67
A4 -	SESC	1,50%	64,60
A5 -	SENAC	1,00%	43,07
A6 -	INCRA	0,20%	8,61
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	129,20
A8 -	SEBRAE	0,60%	25,84
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.584,91

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	358,90
B2 -	Faltas Legais	0,32%	13,78
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	68,91
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,15
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	1,72
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,43
TOTAL DO GRUPO B		10,35%	445,90

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	119,63
C2 -	13º Salário	8,33%	358,90
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	478,54

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	59,43
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	3,88
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	85,71
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	149,02

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,45
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,29
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	16,37
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	21,10

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,90%	340,19
TOTAL DO GRUPO F		7,90%	340,19

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,11%	3.019,66

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$ 7.326,48
--	--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%

03 - PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	
	0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 7.326,48	R\$ 7.326,48	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 7.326,48

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	15,55
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Uniformes	11,60
TOTAL DO GRUPO A		584,65

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 584,65
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 584,65	R\$ 584,65	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS		
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)			
			R\$ 584,65

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 7.911,12

SERVIÇOS DE TÉCNICO DE NUTRIÇÃO

UNIFORME UNISSEX

Item	Código SEI	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
		Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO LACTÁRIO E SONDÁRIO
SECRETARIA DE SAÚDE

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo, inclusive em feriados).

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha foi elaborada com base em mapa de preços elaborado pelo órgão demandante (Doc. SEI nº 82856052), com salário de R\$ 2.153,41 (dois mil, cento e cinquenta e três reais e quarenta e um centavos) atribuído ao cargo e benefícios conforme estipulado pela com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA,LOCACAO DE MAO DE OBRA, ADMINISTRACAO DE IMOVEI, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.	
Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.	
Salário de R\$ 2.153,41 (dois mil, cento e cinquenta e três reais e quarenta e um centavos)	
Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.	
Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.	
Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.	
Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.	
Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	4.306,82
02 -	Adicional Noturno	475,53
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.782,35

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	956,47
A2 -	FGTS	8,00%	382,59
A3 -	Salário Educação	2,50%	119,56
A4 -	SESC	1,50%	71,74
A5 -	SENAC	1,00%	47,82
A6 -	INCRA	0,20%	9,56
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	143,47
A8 -	SEBRAE	0,60%	28,69
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.759,91

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	398,53
B2 -	Faltas Legais	0,32%	15,30
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	76,52
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,39
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	1,91
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,48
TOTAL DO GRUPO B		10,35%	495,13

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	132,84
C2 -	13º Salário	8,33%	398,53
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	531,37

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	66,00
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	4,30
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	95,17
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	165,47

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,83
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,43
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Gupo licença maternidade	0,38%	18,17
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	23,43

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,90%	377,75
TOTAL DO GRUPO F		7,90%	377,75

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		70,11%	3.353,07

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES	R\$ 8.135,42
--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 8.135,42	R\$ 8.135,42	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 8.135,42

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	15,55
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	0,00
A5 -	Uniformes	11,60
TOTAL DO GRUPO A		584,65

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	0,00
TOTAL DO GRUPO B		0,00

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)	R\$ 584,65
---	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 584,65	R\$ 584,65	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	
	R\$ 584,65

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$ 8.720,07

SERVIÇOS DE TÉCNICO DE NUTRIÇÃO

UNIFORME UNISSEX								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
67 - Sapato de segurança	79728677	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	R\$ 34,81	1	6	R\$ 5,80
Custo Total Mensal								5,80

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Daniela Annes Cardim
Elaboradora da Planilha
Agente de Fase Preparatória

Emanuel Monteiro
Elaborador da Planilha
Agente de Fase Preparatória

Henrique Falcão
Elaborador da Planilha
Agente de Fase Preparatória

De acordo,
Hendrick Marinho Weyer Harten
Agente de Fase Preparatória
Gerente de Padronização e Acompanhamento das Contratações Públicas



Documento assinado eletronicamente por **Hendrick Marinho Weyer Harten**, em 26/03/2026, às 16:22, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **DANIELA MARIA RABELO ANNES CARDIM**, em 26/03/2026, às 16:22, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **EMANUEL MONTEIRO DA SILVA JUNIOR**, em 26/03/2026, às 16:23, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Henrique Rangel Falcão**, em 26/03/2026, às 16:24, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **83709670** e o código CRC **7E2FC1F8**.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Av. Antônio de Góes, 194, - Bairro Pina, Recife/PE - CEP 51010-000, Telefone: +558131837600

ENCAMINHAMENTO Nº 16/2026 - NUPRE/GEPAC

De: Henrique Rangel Falcão - Núcleo de Planilhas Referenciais

Para: Kátia Luna - Agente de Contratação 92

Assunto: Planilhas de Custo e Formação de Preços

Órgão Demandante: Secretaria de Saúde - SES

Objeto: serviço de empresa especializada em produção, fornecimento, manipulação e distribuição de Refeição Hospitalar e Refeição Transportada oral, incluindo terceirização de mão de obra, com todos os gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e descartáveis para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários nas unidades hospitalares

Processo SEI nº: 2300001597.000045/2025-19

Assunto: Elaboração de Planilhas de Composição de Custos e Demonstração de Compatibilidade com o Mercado.

O presente Encaminhamento emerge da solicitação do Agente de Contratação 92, Katia Luna, da Central de Licitações da Secretaria de Administração, através do Despacho 29 (86904617), assinado eletronicamente em 21/05/2026, a fim de que esta GEPAC elabore planilhas referenciais para futuro processo licitatório, a fim de atender as necessidades da Secretaria de Saúde - SES.

A equipe da Fase Preparatória da Secretaria de Administração, foi designada através das Portarias nº 2.826 e nº 985, da Secretária de Administração, publicadas no Diário Oficial do Estado em 16 de julho de 2025 e em 20 de março de 2025, respectivamente (82939293).

Após análise do despacho 241 (86895318) e do documento de solicitação de elaboração de planilhas (86899869), considerando o disposto no Decreto Estadual nº 54.526/2023, na Lei Estadual nº 17.555/2021 e na Portaria SAD nº 4.899/2025, encaminho planilha de custo e formação de preços contendo os valores referenciais - Anexo I, com vistas à formalização de processo licitatório pela Central de Licitações do Estado.

Cabe registrar que os cálculos das planilhas foram realizados levando-se em consideração o documento de solicitação supracitado, não sendo objeto de análise ou juízo de valor qualquer outro documento constante nos autos do processo em tela, por não fazer parte da competência desta GEPAC.

Registramos ainda que o termo de referência não foi analisado por esta Gerência, sendo de sua competência apenas a elaboração da planilha referencial, levando-se em consideração as informações adstritas constantes apenas na solicitação de planilhas referenciais encaminhadas pelo Agente de Contratação.

Sendo assim, ressaltamos que a competência para análise do Termo de Referência é do Agente de Contratação, nos termos do Decreto Estadual nº 51.651, de 27 de outubro de 2021.

A solicitação da elaboração das planilhas referenciais, encaminhada pelo Agente de Contratação (AC 92), Katia Luna, estabelece a Convenção Coletiva a ser adotada, conforme segue:

Convenção Coletiva de Trabalho, atualizada, do Sindicato STEALMOAIC - Sindicato dos Trab. em Emp. de Asseio e Conservação, Limpeza Urbana, Locação de Mão de Obra, Adm. de Imóveis, Condomínios de Edif. Resid e Com. do Estado de Pernambuco. Número do registro da convenção coletiva ou acordo coletivo no MTE PE000054/2026.

É cediço que a Administração pública, na fase preparatória da licitação, deve elaborar a planilha referencial do preço máximo admissível para a contratação, baseando-se em convenção coletiva de trabalho paradigma, que é aquela que melhor se adequa à categoria profissional que

executará os serviços terceirizados, considerando a base territorial de execução do objeto. Entretanto, deve-se ressaltar que para as licitações em que não há a contratação de mão de obra como objeto final da contratação, a parcela remuneratória e respectivos encargos trabalhistas do profissional serão utilizados apenas para compor o preço final do serviço a ser executado.

Mesmo assim, deve-se fazer constar no edital da licitação expressamente que cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade, deixando evidente a possibilidade da participação de empresas legalmente capacitadas a oferecer a prestação objeto do certame, mesmo adotando Convenção Coletiva diversa, uma vez que o enquadramento sindical das empresas é definido pela atividade econômica preponderante do empregador, e não pela atividade desenvolvida pelo empregado.

Neste sentido a Procuradoria Geral do Estado, através do Boletim Informativo nº 03/2024, Item 3, estabeleceu as diretrizes e limites do orçamento estimativo para licitações de mão de obra e a responsabilidade pela indicação da Norma Coletiva, que destacamos a seguir:

3. Em contratações de terceirização de mão de obra, a responsabilidade pela indicação da norma coletiva incidente é da empresa

Conforme dispõe o art. 511, da CLT, o enquadramento sindical dos empregados é pautado pelo critério da atividade econômica preponderante do empregador, independentemente da profissão ou função exercida, salvo quando se tratar de categoria profissional diferenciada.

Ao lado do critério da atividade econômica, a territorialidade também delimita a representação sindical, de modo que o local da prestação do serviço constituirá outro critério importante para identificação da representação sindical específica dos trabalhadores de uma determinada empresa, conforme dispõe o art. 516 da CLT.

Assim, regra geral, a identificação da norma coletiva de trabalho que incide sobre determinada relação de emprego deve ser aquela celebrada pelo sindicato patronal relativo à atividade preponderante da empresa no local em que ocorrerá a prestação dos serviços, e não de acordo com a atividade desenvolvida pelo empregado de forma específica.

Em um contrato de terceirização de mão de obra, a empregadora é a empresa contratada, e não o tomador dos serviços, de modo que a atividade que precisa ser considerada para a avaliação da norma coletiva incidente sobre a relação é a predominantemente exercida pela empresa contratada, e não a que será exercida pelos profissionais na prestação dos serviços.

Assim, quando a Administração Pública, na condição de tomadora dos serviços de terceirização de mão-de-obra, lança edital de licitação para tal fim, não pode impor a norma coletiva de trabalho que deverá ser observada pela empresa a ser contratada. Cabe ao ato convocatório informar quais convenções coletivas foram utilizadas para fins de formação do orçamento estimado, devendo as licitantes apresentarem suas propostas de acordo com às normas coletivas a que se vinculam, indicando-as de forma expressa e responsabilizando-se por eventual erro de enquadramento.

(Precedentes: Parecer nº 96/2024, Parecer 39/2017 e Encaminhamento nº 179/2020)

Importante ainda destacar a possibilidade de previsão expressa no Edital de fixação de piso remuneratório com base na Convenção Coletiva paradigma, conforme estabelece o Boletim PGE nº 10/2024:

2. Possibilidade de fixação de piso remuneratório com base em CCT paradigma nas licitações para contratação de mão de obra terceirizada.

Conforme entendimento exposto no Boletim Informativo nº 03/2024, é de responsabilidade das empresas participantes de licitação para terceirização de mão-de-obra apresentarem suas propostas de acordo com as normas coletivas a que se vinculam, indicando-as de forma expressa e responsabilizando-se por eventual erro de enquadramento.

Não é dado à Administração Pública, na condição de tomadora dos serviços de terceirização de mão-de-obra, impor, no edital, a norma coletiva de trabalho que deverá ser observada pela empresa a ser contratada.

Por outro lado, com o intuito de evitar a precarização da mão-de-obra terceirizada, o aviltamento dos seus salários e a quebra da isonomia em favor de empresas vinculadas a normas coletivas mais desfavoráveis aos trabalhadores, é possível que seja previsto no edital que somente serão aceitas propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valor igual ou superior ao orçado pela Administração para a soma dos itens de salário e auxílio-alimentação, além de, a critérios da Administração e mediante justificativa, outros benefícios de natureza social considerados essenciais à dignidade do trabalho terceirizado, estimados com base na convenção coletiva de trabalho paradigma utilizada na formação do orçamento estimado, considerando a categoria profissional que executará os serviços terceirizados e a base territorial onde serão prestados os serviços.

Referida hipótese difere da situação abordada no Boletim Informativo nº 08/2024, que tratou da possibilidade de fixação de piso salarial acima do patamar estabelecido em norma(s) coletiva(s)

de trabalho aplicáveis à prestação dos serviços que a Administração Pública pretende terceirizar, posto que ali a finalidade é estabelecer distinção salarial em razão das qualificações dos trabalhadores e da natureza das atividades desenvolvidas.

Na imposição de respeito ao valor da remuneração e dos benefícios trabalhista e sociais essenciais fixados em norma coletiva adotada pela Administração como limite inferior (piso) da proposta, busca-se preservar a dignidade da mão-de-obra terceirizada e evitar qualquer condenação subsidiária em demanda trabalhista em razão de eventual adoção de CCT inadequada.

(Fonte: Acórdão TCU 1207/2024 – Plenário)

Diante os esclarecimentos supracitados passamos à apresentação dos valores referenciais das planilhas:

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	VALOR UNITÁRIO MENSAL DE REFERÊNCIA
Copeiro de de higienização de utensílios não descartáveis - 12 horas diárias, diurno, de segunda a domingo, com 40% de insalubridade.	R\$ 9.051,31
Copeiro de de higienização de utensílios não descartáveis - 12 horas diárias, noturno, de segunda a domingo, com 40% de insalubridade.	R\$ 9.952,30

Metodologia de elaboração das planilhas de custos e formação de preços:

As planilhas elaboradas são referenciais, servindo como parâmetro para o processo licitatório, e foram elaboradas contemplando, separadamente, os montantes “A” e “B”.

Fazem parte do montante “A” os custos relativos à remuneração de mão-de-obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários e, do montante “B”, os custos relativos aos insumos e demais itens que compõem a respectiva planilha de custos.

A planilha é elaborada com base no piso salarial mínimo nacional, e no piso salarial normativo, pertinente à categoria, conforme estipulado na convenção coletiva de trabalho indicada pelo setor demandante. No entanto, nos casos em que haja necessidade de utilização de salário superior ao piso da convenção coletiva de trabalho que represente a categoria profissional a ser contratada, o órgão solicitante deverá obter cotações de preços, sendo de sua responsabilidade verificar a compatibilidade desses valores junto ao mercado. Nesses casos, é utilizada a média dos salários constantes nas planilhas enviadas pelas empresas pesquisadas, sendo os encargos e demais itens definidos por esta Gerência de Padronização e Acompanhamento das Contratações Públicas.

Em relação ao montante “A”, importante mencionar que o mesmo é subdividido nos seguintes grupos:

- Grupo A – Obrigações Sociais;
- Grupo B – Custo de Reposição do Profissional Ausente
- Grupo C – Gratificações
- Grupo D – Indenizações
- Grupo E – Licença Maternidade
- Grupo F – Incidência do Grupo A

Dessa forma, verifica-se que somente parte dos encargos sociais previstos no montante “A” das planilhas possuem percentuais estabelecidos em lei, sendo que os demais se constituem em provisões de valores para garantir o cumprimento dos direitos trabalhistas, caso seus fatos geradores venham a se realizar. A ocorrência de certas situações que gerarão o pagamento de direito trabalhista é por vezes incerta e variável, devendo a empresa se utilizar de bases históricas próprias e análises estatísticas para aprovisionar valores suficientes para garantir a perfeita execução contratual.

Na elaboração da planilha referencial, utiliza-se, para a definição dos percentuais das obrigações sociais (Grupo A do Montante “A”), a legislação acerca da matéria, conforme detalhamento abaixo:

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	LEGISLAÇÃO
A1 -	Previdência Social	20,00%	Art. 22, I da Lei nº 8.212/1991.
A2 -	FGTS	8,00%	Art. 15 da Lei nº 8.036/1990.
A3 -	Salário Educação	2,50%	Art. 15 da Lei nº 9.424/1996; Art. 1º § 1º do Decreto nº 6.003/2006; Art. 212, §5º da CF.
A4 -	SESC	1,50%	Art. 30 da Lei nº 8.036/1990; Decreto Lei nº 2.318/1986.
A5 -	SENAC	1,00%	Art. 4º do Decreto Lei nº 8.621/1946; Decreto Lei nº 2.318/1986.
A6 -	INCRA	0,20%	Decreto Lei nº 1.146/70.
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)*	3,0%	Art. 22, II da Lei nº 8.212/1991; Decreto nº 6.402/2007; Decreto nº 6.957/2009; Anexo da Resolução MPS/CNPS nº 1.316/2010; Art. 10 da Lei nº 10.666/2003; IN RFB nº 2.110/2022.
A8 -	SEBRAE	0,60%	Art. 8º da Lei nº 8.029/1990; Anexo I da IN 1.027/2010 da Receita Federal do Brasil.
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	

**O RAT Reajustado, que é composto pelo RAT (1%, 2% ou 3%) – Riscos Ambientais do Trabalho, que mede o risco da atividade econômica, sendo graduado de acordo com a atividade preponderante da empresa – multiplicado pelo FAP (0,5 a 2) – Fator Acidentário de Prevenção, que afere o desempenho da empresa dentro da respectiva atividade econômica.*

Para determinação do RAT Reajustado foi considerado um RAT máximo de 3,0% e um FAP intermediário de 1,0, seguindo ainda orientação do Tribunal de Contas do Estado - TCE-PE, conforme Acórdão TCE-PE nº 1045/2025.

Para a determinação dos percentuais relativos às provisões trabalhistas, os valores apresentados nas planilhas levam em consideração para a composição e o cálculo dos referidos itens os dados médios, constantes na RAIS 2024 para o Estado de Pernambuco, das empresas que atuam nos ramos de atividades em análise, além da legislação específica e complementar referente aos serviços, trabalhista, previdenciária, tributária/fiscal e convenção coletiva da categoria profissional.

Importante ressaltar que a atualização desses percentuais é realizada uma vez por ano, através de estudos, levando em consideração as alterações do mercado, tendo por base a classificação nacional de atividade econômica das empresas, e as normas trabalhistas.

Em relação ao montante “B”, a planilha é constituída pelo item vale-transporte, nos termos da Lei nº 7.418/1985, bem como os benefícios previstos em Convenção Coletiva e, quando necessário à prestação dos serviços, os Uniformes/EPIs/Equipamentos, consoante estipulado no pedido de solicitação de elaboração da planilha.

Entretanto, em relação à cláusula da CCT referente ao custo do aprendiz, adotou-se orientação da PGE contida no Parecer Jurídico nº 423/2024, o qual conclui sobre a inaplicabilidade do referido custo à Administração Pública, enquanto não regulamentada Lei Estadual sobre o tema. Sendo assim o Custo do aprendiz foi desconsiderado para efeitos de elaboração das planilhas de custo e formação de preços.

Além do posicionamento da Procuradoria Geral do Estado já citados, trazemos o importante esclarecimento da DOUTA Procuradoria, emitido através do Boletim Informativo nº 03/2024:

2. Papel fiscalizador da Administração contratante em relação à política pública de jovens aprendizes

O art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho exige que as empresas contratem e matriculem nos cursos dos Serviços Nacionais de Aprendizagem jovens aprendizes em quantidade equivalente a 5% a 15% dos seus trabalhadores cujas funções demandem formação profissional.

Nos contratos públicos de terceirização de mão de obra, referida obrigação vincula a empresa contratada, e não o órgão ou entidade pública contratante de modo que não existe fundamento legal para a exigência de garantia de percentuais mínimos de aprendizes na execução de tais contratos, tampouco a inclusão como despesa indireta dos custos da empresa com a contratação dos referidos jovens.

De acordo com o art. 58, parágrafo único, do Decreto Federal nº 9.579/2018, a contratação do aprendiz por órgãos e entidades da administração pública direta, autárquica e fundacional deve observar regulamento específico, que ainda não foi editado.

A nova lei de licitações e contratações públicas (Lei Federal nº 14.133/21), imbuída do papel

indutor de boas práticas concorrenciais e sociais no meio produtivo, apenas atribuiu à Administração contratante o papel fiscalizador, prevendo que haja, dentre as cláusulas necessárias em todo contrato administrativo, “a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz” (. 92, XVII).

O art. 116, que disciplina a fase de execução contratual, prevê a obrigatoriedade de cumprimento da reserva de cargos para menores aprendizes ao logo de toda a execução do contrato, cabendo ao contratado fazer a comprovação desse mister, com a indicação dos empregados que preenchem as referidas vagas, sempre que a Administração, por intermédio do fiscal do contrato, assim solicitar.

Já o art. 137, ao prever os motivos que levam à extinção do contrato, elencou no inciso IX o descumprimento, pelo contratado, “das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz”.

Referidas regras apenas expressam a função social que as licitações e contratações públicas desempenham na catalização e proteção de políticas públicas afirmativas, estando todas elas contempladas nas minutas de edital e de contrato padronizadas pela Procuradoria Geral do Estado.

No que tange à política de menores aprendizes, portanto, a Lei 14.133/2021 não impôs à Administração contratante qualquer outro papel, se não o de aliado na fiscalização da implementação desse direito por parte das empresas que com ela contratam, mostrando-se ilegal qualquer pretensão das empresas de transferir o mister de contratação desses jovens para os órgãos e entidades contratantes de serviços de terceirização de mão de obra.

Diante do entendimento da Procuradoria Geral do Estado, recomendamos que seja citado no Edital ou Termo de Referência, a impossibilidade de inclusão do custo aprendiz nas planilhas dos proponentes, a fim de minimizar futuras impugnações ou pedidos de esclarecimentos quanto ao tema em tela.

Já os valores dos benefícios são aqueles estipulados na própria norma coletiva. Para os valores dos Uniformes/EPIs, esta Gerência de Padronização e Acompanhamento das Contratações Públicas realizou as cotações (86985609) desses itens junto ao mercado, através de consultas a sítios eletrônicos. As informações acerca da quantidade e da vida útil dos uniformes, equipamentos e EPI são prestadas pelos órgãos demandantes. Os preços dos insumos considerados nas planilhas referenciais são compatíveis com os preços praticados no mercado e todos os demais valores utilizados foram obtidos a partir de metodologia que reflete a realidade dos serviços, sendo utilizada a média ou mediana dos preços pesquisados (o menor entre eles), e também em conformidade com o estabelecido pela Portaria SAD nº 2.679/2021, alterada pela Portaria SAD nº 2.291/2025. Nos casos em que não foram encontrados preços correspondentes às fontes prioritárias definidas pela portaria dentro dos parâmetros estabelecidos na mesma, foi utilizada a pesquisa em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (Inciso IV do Art. 5º).

Assim, informa esta Gerência de Padronização e Acompanhamento das Contratações Públicas que os preços dos insumos considerados nas planilhas referenciais são compatíveis com os preços praticados no mercado e que todos os demais valores utilizados foram obtidos a partir de metodologia que reflete a realidade dos serviços.

Atendendo a orientação do Tribunal de Contas do Estado - TCE-PE, no Relatório Preliminar de Auditoria - Fiscalização 2023, quando foi analisado o Processo Licitatório nº 0002.2023.CCPL-PE.0002.SAD.SEDUC, cujo objeto consiste no registro de preços para a contratação de prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, foram zeradas as incidências de PIS, COFINS e ISS, bem como os percentuais referentes a Despesas Administrativas e Lucro nas planilhas elaboradas. No entendimento do TCE-PE, "tais previsões são irregulares porque acarretam em aplicação em duplicidade dos referidos valores." Embora no relatório de auditoria citado, o objeto seja fornecimento de alimentação escolar, e as planilhas ora elaboradas sejam para serviço de alimentação hospitalar, entende-se que há a mesma inteligência adotada pelo TCE quanto às situações que ensejam a não aplicação dos tributos citados, razão pela qual esta GEPAC adotou a referida recomendação.

Dessa forma, a empresa, no processo licitatório, deverá apresentar a sua planilha, a partir da análise real dos seus custos, provisionando os percentuais aos quais entendam adequados para a prestação do serviço.

Ressalte-se, por fim, que as planilhas apresentadas são meramente referenciais, não podendo a Administração obrigar a utilização de qualquer instrumento coletivo para a apresentação das propostas das empresa licitantes. Cabe ao ato convocatório informar quais convenções coletivas foram utilizadas para fins de formação do orçamento estimado, devendo as licitantes apresentarem suas propostas de acordo com às normas coletivas a que se vinculam, indicando-as de forma expressa e responsabilizando-se por eventual erro de enquadramento.

ANEXO I - PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE COPEIRO DE HIGIENIZAÇÃO
SECRETARIA DE SAÚDE****POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo)**

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA, LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA, ADMINISTRAÇÃO DE IMÓVEL, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.	
Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.	
Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)	
Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.	
Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.	
Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.	
Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.	
Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
02 -	Insalubridade 40%	1.296,80
VALOR DA REMUNERAÇÃO		4.796,08

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	959,22
A2 -	FGTS	8,00%	383,69
A3 -	Salário Educação	2,50%	119,90
A4 -	SESC	1,50%	71,94
A5 -	SENAC	1,00%	47,96
A6 -	INCRA	0,20%	9,59
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	143,88
A8 -	SEBRAE	0,60%	28,78
TOTAL DO GRUPO A		36,80%	1.764,96

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	399,67
B2 -	Faltas Legais	0,32%	15,35
B3 -	Ausências por Doença	1,60%	76,74
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	2,40
B5 -	Acidente de trabalho	0,06%	2,88
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,48
TOTAL DO GRUPO B		10,37%	497,51

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	133,22
C2 -	13º Salário	8,33%	399,67
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	532,90

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	66,19
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	4,32
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,99%	95,44
TOTAL DO GRUPO D		3,46%	165,94

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	3,84
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,44
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	18,23
TOTAL DO GRUPO E		0,49%	23,50

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	379,19
TOTAL DO GRUPO F		7,91%	379,19

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
	70,14%	3.364,01

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES	R\$ 8.160,09
--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 8.160,09	R\$ 8.160,09	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 8.160,09

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	8,94

TOTAL DO GRUPO B			8,94	
TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)			R\$ 891,22	
VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)	
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00	
02 -	Lucro	0,00%	0,00	
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00	
IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL		
01 -	ISS	0,00%		
02 -	COFINS	0,00%		
03 -	PIS	0,00%		
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS			0,00%	
PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0''/ P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 891,22	R\$ 891,22	R\$ -
X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS			
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)			R\$ 891,22	
XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO			
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)			R\$ 9.051,31	

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS DE COPEIRO DE HIGIENIZAÇÃO
SECRETARIA DE SAÚDE**

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - NOTURNO (2ª Feira a Domingo)

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha foi elaborada com base na Convenção Coletiva de Trabalho 2026/2026, registrada no MTE em 20/01/2026, sob o número PE000054/2026, com vigência de 01/01/2026 a 31/12/2026, firmada entre o SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA URBANA, LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA, ADMINISTRAÇÃO DE IMÓVEL, CNPJ n. 04.072.540/0001-31 e o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO, LIMPEZA PUBL, CNPJ n. 24.163.511/0001-92.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto.</p> <p>Salário base da categoria de R\$ 1.749,64 (um mil setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e quatro centavos)</p> <p>Para o vale transporte, foi utilizado o valor de R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos) correspondente à tarifa única utilizada na RMR.</p> <p>Coberturas Sociais de R\$ 83,93 (oitenta e três reais e noventa e três centavos) por empregado terceirizado.</p> <p>Vale refeição no valor unitário de R\$ 16,00 (dezesesseis reais) por dia efetivamente trabalhado, descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cesta básica no valor mensal de R\$ 151,70 (cento e cinquenta e um, reais e setenta centavos) aos empregados que recebem valores inferiores a R\$ 1.868,28 (um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos), descontados 20% referente ao PAT.</p> <p>Cada licitante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 -	Salário	3.499,28
02 -	Insalubridade 40%	1.296,80

03 - Adicional noturno	529,56
VALOR DA REMUNERAÇÃO	
	5.325,64

MONTANTE A

III - ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 - Previdência Social	20,00%	1.065,13
A2 - FGTS	8,00%	426,05
A3 - Salário Educação	2,50%	133,14
A4 - SESC	1,50%	79,88
A5 - SENAC	1,00%	53,26
A6 - INCRA	0,20%	10,65
A7 - RAT Reajustado (RAT X FAP)	3,00%	159,77
A8 - SEBRAE	0,60%	31,95
TOTAL DO GRUPO A	36,80%	1.959,83

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 - Férias	8,33%	443,80
B2 - Faltas Legais	0,32%	17,04
B3 - Ausências por Doença	1,60%	85,21
B4 - Licença Paternidade	0,05%	2,66
B5 - Acidente de trabalho	0,06%	3,20
B6 - Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	0,53
TOTAL DO GRUPO B	10,37%	552,45

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 - Adicional 1/3 Férias	2,78%	147,93
C2 - 13º Salário	8,33%	443,80
TOTAL DO GRUPO C	11,11%	591,74

GRUPO D - INDENIZAÇÕES	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 - Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,38%	73,49
D2 - FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,09%	4,79
D3 - Indenização compensatória por demissão	1,99%	105,98
TOTAL DO GRUPO D	3,46%	184,27

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 - Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,08%	4,26
E2 - Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,03%	1,60
E3 - Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,38%	20,24
TOTAL DO GRUPO E	0,49%	26,10

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 - Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	7,91%	421,06
TOTAL DO GRUPO F	7,91%	421,06

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
	70,14%	3.735,44

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES	R\$ 9.061,07
--	--------------

IV -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%	0,00

V -	TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + PROVISÕES + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 9.061,07	R\$ 9.061,07	R\$ -

VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	
	R\$ 9.061,07

MONTANTE B

VII -	INSUMOS
-------	---------

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale-Transporte	64,00
A2 -	Coberturas Sociais	167,86
A3 -	Vale - Refeição	389,63
A4 -	Cesta Básica	242,72
A6 -	Uniformes	18,07
TOTAL DO GRUPO A		882,28

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	8,94
TOTAL DO GRUPO B		8,94

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$ 891,22
---	--	------------

VIII -	DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais	0,00%	0,00
02 -	Lucro	0,00%	0,00
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS		0,00%	0,00

IX -	TRIBUTOS SOBRE INSUMOS	PERCENTUAL
01 -	ISS	0,00%
02 -	COFINS	0,00%
03 -	PIS	0,00%
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		0,00%

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (%) (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES (P0'')	VALOR TOTAL (P0''/ P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'')
0,0000	1,0000	R\$ 891,22	R\$ 891,22	R\$ -

X -	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 891,22

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	R\$ 9.952,30

SERVIÇOS DE COPEIRO

Uniformes e EPIs

UNIFORME E EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
13 - Calça Brim	79904970	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	R\$ 39,50	2	12	R\$ 6,58
16 - Camisa brim manga curta	79904987	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	R\$ 14,70	2	12	R\$ 2,45
Custo Total Mensal								R\$ 9,03

EPI								
Item		Preço 1	Preço 2	Preço 3	Custo Unitário	Qtde.	Vida útil (meses)	Custo mensal
	Código SEI	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário				
9 - Bota PVC de Cano Longo	79904947	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	R\$ 39,80	1	6	R\$ 6,63
59 - Óculos de proteção	79799953	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	R\$ 8,77	1	6	R\$ 1,46
269 - Luva cano longo de látex	82368771	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	R\$ 2,22	1	6	R\$ 0,37
296 - Luva cano curto de látex	82385516	R\$ 2,88	R\$ 2,72	R\$ 3,30	R\$ 2,97	1	6	R\$ 0,49
494 - Avental de Vinil	86977992	R\$ 10,82	R\$ 10,82	R\$ 10,82	R\$ 10,82	1	3	R\$ 3,61
Custo Total Mensal								R\$ 4,47

OBS.: Custo relativo ao uniforme de 01 funcionário.

Henrique Rangel Falcão

Elaborador da Planilha
Agente de Fase Preparatória

Emanuel Monteiro da Silva Júnior

Revisor da Planilha
Agente de Fase Preparatória

De acordo,

Hendrick Marinho Weyer Harten

Agente de Fase Preparatória
Gerente de Padronização e Acompanhamento das Contratações Públicas



Documento assinado eletronicamente por **EMANUEL MONTEIRO DA SILVA JUNIOR**, em 22/05/2026, às 15:09, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Henrique Rangel Falcão**, em 22/05/2026, às 15:10, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Hendrick Marinho Weyer Harten**, em 22/05/2026, às 15:11, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **86971341** e o código CRC **A6E595E2**.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Av. Antônio de Góes, 194, - Bairro Pina, Recife/PE - CEP 51010-000, Telefone: +558131837600

**PROCESSO Nº 0297.2026.AC-92.PE.0176.SAD.FES-PE
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
NO SISTEMA COMPRAS.GOV Nº 90176.2026**

**ANEXO VIII
TERMO DE REFERÊNCIA**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. Formação de Registro de Preços para contratação eventual de prestação de serviços de empresa especializada em produção, fornecimento, manipulação e distribuição de Refeição Hospitalar in loco e Transportada, para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários, bem como o serviço de Sondário e Lactário, compreendendo o fornecimento integral de dietas enterais padrões, suplementos nutricionais, módulos para dieta enteral, correlatos, fórmulas Infantis, gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios e descartáveis, conforme a Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011, visando atender as necessidades de 12 Unidades Hospitalares da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco - SES/PE, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas nos Estudos Técnicos Preliminares e neste Termo de Referência.

1.2. As unidades que fazem parte dessa contratação são: Hospital Agamenon Magalhães (HAM), Hospital Belarmino Correia (HBC), Hospital Barão de Lucena (HBL), Hospital Correia Picanço (HCP), Hospital Regional Dom Moura (HRDM), Hospital Geral de Areias (HGA), Hospital Getúlio Vargas (HGV), Hospital Jaboatão Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas (HOF), Hospital Regional do Agreste (HRA), Hospital da Restauração (HR) e Hospital Ulysses Pernambucano (HUP).

1.3. As especificações e os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos por lotes e descritos conforme quadro(s) constante no ANEXO E.

1.4. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no E-fisco/Termo de Referência e no CATSER, prevalecerá a descrição do E-fisco/Termo de Referência.

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 1 do ETP), anexo deste Termo de Referência.

2.2. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

2.2.1. A Justificativa para o quantitativo necessário ao atendimento da necessidade pública encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 6 do ETP), anexo deste Termo de Referência, nas justificativas de quantitativos apresentadas pelas unidades hospitalares, elaboradas com base nos dados consolidados na planilha fornecida pela Diretoria Geral de Assistência Integral à Saúde (Doc. SEI nº 92867939), constante dos autos do processo nº 2300001597.000012/2026-50 e na Nota Técnica da SES/PE nº (83965660) nos autos do presente processo respectivamente.

2.3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

2.3.1. A Justificativa da escolha da solução a ser licitada encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 5 do ETP), anexo deste Termo de Referência.

2.4. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

2.4.1. A Justificativa para o parcelamento do objeto encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 8 do ETP), anexo deste Termo de Referência, de modo a permitir a ampliação da competitividade, diante das particularidades do caso concreto.

2.5. DA PREVISÃO DA VEDAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

2.5.1. De acordo com o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas reunidas em consórcio poderá ser vedada, segundo discricionariedade da Administração, com base em justificativa técnica que leve em consideração as peculiaridades do caso concreto.

2.5.2. Assim, não poderá participar desta licitação consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, visto que não se faz necessária a conjugação de esforços para a prestação do presente serviço contínuo, uma vez que se trata de objeto padronizado e amplamente executado por empresas com capacidade técnica individual, sendo essencial a gestão operacional unificada e a responsabilização direta pela execução nas unidades hospitalares atendidas. A formação de consórcio, nesse contexto, poderia dificultar o controle, a padronização e a fiscalização contratual, sem trazer ganhos efetivos à Administração.

2.5.3. Além disso, no caso vertente, não se verifica complexidade do objeto que justifique a conjugação de esforços empresariais sob a forma de consórcio, uma vez que os serviços podem ser integralmente executados por empresa individualmente considerada, desde que detenha estrutura empresarial compatível com a produção, distribuição e a gestão integrada dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar.

2.5.4. Por todo o exposto, conclui-se que a vedação da participação de empresas sob a forma de consórcio é a

medida que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

2.6. DA VEDAÇÃO DE PROFISSIONAIS ORGANIZADOS EM COOPERATIVA NA LICITAÇÃO

2.6.1. É vedada a participação de profissionais organizados em cooperativas na presente licitação, uma vez que o objeto demanda a contratação de pessoa jurídica que detenha estrutura empresarial compatível com a execução contínua, integrada e padronizada dos serviços, incluindo a gestão de mão de obra, o fornecimento de insumos, equipamentos e o atendimento às exigências sanitárias, trabalhistas e de segurança alimentar. Tais requisitos extrapolam a capacidade operacional de arranjos cooperativos, os quais não se mostram adequados à plena e regular execução do objeto, sob pena de comprometimento da qualidade do serviço e do interesse público.

2.7. DA VEDAÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS NA LICITAÇÃO

2.7.1. É vedada a participação de pessoas físicas na presente licitação, uma vez que as características e exigências do objeto demandam a contratação de pessoa jurídica dotada de estrutura empresarial mínima compatível com a execução integral, contínua e padronizada dos serviços, requisitos estes incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, razão pela qual a sua participação no certame não se mostra viável.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS / DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1.1. Além da descrição apresentada na(s) tabela(s) do quadro resumo deste Termo de Referência (Anexo E), para a prestação dos serviços, deve-se observar as seguintes especificações:

a) A Refeição Hospitalar In Loco:

Unidades Atendidas:

- Hospital Agamenon Magalhães (HAM);
- Hospital Barão de Lucena (HBL);
- Hospital Correia Picanço (HCP);
- Hospital Regional Dom Moura (HRDM);
- Hospital Geral de Areias (HGA);
- Hospital Jaboatão Prazeres (HJP);
- Hospital Otávio de Freitas (HOF);
- Hospital Regional do Agreste (HRA);
- Hospital da Restauração (HR);
- Hospital Ulysses Pernambucano (HUP);

Descrição do serviço de refeição in loco:

Todas as refeições deverão ser preparadas nas dependências das unidades hospitalares mencionadas, observando rigorosamente os padrões técnicos e sanitários definidos pela contratante. A distribuição para os pacientes será realizada diretamente nos leitos, assegurando o conforto e a adequação ao estado clínico. Acompanhantes e funcionários deverão realizar as refeições nas áreas de refeitório. Os parâmetros relativos ao fornecimento de refeições observarão o disposto na Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011. Outras situações excepcionais, das quais não são abordadas na portaria mencionada, deverão ser previamente avaliadas pela equipe de Assistência Social e pelo setor de Nutrição da unidade, com comunicação formal à CONTRATADA.

b) Refeição Hospitalar Transportada

Unidades Atendidas:

- Hospital Belarmino Correia (HBC);
- Hospital Getúlio Vargas (HGV).

Descrição do serviço de refeição transportada:

A prestação do serviço de refeição hospitalar transportada envolve a produção completa das refeições nas instalações da CONTRATADA, incluindo o armazenamento, manipulação, preparo e fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao atendimento de pacientes, acompanhantes e servidores. A CONTRATADA deverá disponibilizar toda a mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais e descartáveis indispensáveis à execução adequada do serviço, em conformidade com as exigências do presente Termo de Referência. Após o pré-preparo e o preparo, as refeições serão transportadas em condições térmicas e sanitárias apropriadas até as unidades hospitalares. A CONTRATANTE, disponibilizará um espaço mínimo, conforme o que rege as legislações sanitárias vigentes, para o porcionamento das preparações das dietas e destinação final ao paciente, diretamente nos leitos. Acompanhantes e funcionários deverão realizar as refeições no refeitório disponibilizados pela CONTRATANTE, que devem seguir normas rigorosas de higiene, conforto e segurança estabelecidas pela NR-24 e as resoluções da ANVISA, ressalvados os mesmos parâmetros relativos ao fornecimento de refeições, observarão o disposto na Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011. Outras situações excepcionais, das quais não são abordadas na portaria mencionada, deverão ser previamente avaliadas pela equipe de Assistência Social e pelo setor de Nutrição da unidade, com comunicação formal à CONTRATADA.

c) Prestação do Serviço de Sondário e Lactário

Unidades Atendidas com Sondário e Lactário:

- Hospital Agamenon Magalhães (HAM);

- Hospital Belarmino Correia (HBC);
- Hospital Barão de Lucena (HBL);
- Hospital Regional Dom Moura (HRDM);
- Hospital Geral de Areias (HGA);
- Hospital Jaboatão Prazeres (HJP);
- Hospital Otávio de Freitas (HOF);
- Hospital da Restauração (HR).

Das unidades contempladas no presente processo, não dispõem de lactário em sua estrutura física, utilizando exclusivamente o Serviço de Sondário, as seguintes unidades:

- Hospital Correia Picanço (HCP);
- Hospital Getúlio Vargas (HGV);
- Hospital Regional do Agreste (HRA);
- Hospital Ulysses Pernambucano (HUP).

Descrição do serviço de sondário e lactário:

O serviço de Sondário e Lactário compreende o preparo, envase, higienização, conservação e distribuição de fórmulas infantis, dietas enterais e suplementos nutricionais, bem como a manipulação de gêneros alimentícios como chá, mingaus, arrozina, aveia, amido de milho, açúcar, adoçantes, leite integral, desnatado, de soja e sem lactose, que deverão ser preparados nas dependências das unidades hospitalares mencionadas. Essas atividades serão realizadas em área segregada fisicamente da cozinha, exclusiva e destinadas para essa finalidade, em conformidade com as Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE), conforme a RDC nº 63/2000. O funcionamento será ininterrupto, em regime de 24 horas, com controle rigoroso higiênico-sanitário e microbiológico. A execução deverá ocorrer sob a supervisão da Nutricionista Responsável Técnica (RT) da CONTRATADA, sendo observadas as prescrições médicas e os procedimentos operacionais padronizados definidos pelo Setor de Nutrição Clínica da unidade hospitalar.

Ressalta-se que é fundamental que seja assegurada a continuidade do serviço de alimentação e nutrição nas unidades hospitalares, sejam in loco, transportadas, sondário e lactário, de forma contínua, sem afetar as atividades e atendimentos internos e externos. A contratada deverá em situações emergenciais prover a alimentação de todos de forma ininterrupta, seguindo os padrões das normas vigentes. Todos os custos operacionais de adaptações e/ou outras necessidades ocorrerão por conta da contratada, sem ônus adicional para a contratante. Por conseguinte é essencial que o plano de contingência esteja válido, pronto para implementação, e previamente submetido à aprovação da fiscalização do contrato pelo órgão demandante.

3.1.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar:

3.1.2.1. Mão de obra adequada à execução de todas as atividades necessárias à execução dos serviços, com quadro de pessoal qualificado, com escolaridade mínima de 1º grau completo, em regime de diaristas e plantonistas, nos padrões técnicos recomendados; dimensionamento do contingente de pessoal, categorias funcionais e respectiva distribuição por setores de serviços, se darão em função do número de comensais a serem atendidos. Deverá ser previsto profissional nutricionista para supervisão em todos os plantões diurnos e noturnos. Para o cálculo do número de nutricionistas, adotar os parâmetros estabelecidos pela Resolução 600, de 25 de fevereiro de 2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN;

3.1.2.2. Os Serviços realizados incluirão o recebimento e controle de insumos e estoque, pré-preparo, preparo, porcionamento, etiquetagem e distribuição das dietas de via oral e enteral, bem como a higienização das instalações dos setores de produção de refeições, do refeitório e do setor de preparo de dietas especiais, de modo a assegurar o adequado fornecimento das refeições ao público contemplado pelo serviço, conforme disposto na Portaria nº 003 de janeiro de 2011, que disciplina os beneficiários da alimentação hospitalar.

3.1.2.3. Matérias-primas alimentares (gêneros alimentícios, suplementos especificados pelo hospital, fórmulas infantis, dietas enterais, módulos para dieta oral ou enteral e suplementos nutricionais constantes de rol padronizado pela rede), conforme definido no APÊNDICE E – Quadro de Especificações de Gêneros Alimentícios – Refeição Hospitalar (in loco e transportada) e Sondário/Lactário,

3.1.2.4. Matérias-primas não alimentares (materiais descartáveis e materiais de higiene e limpeza), conforme especificado no APÊNDICE C – Quadro de Descartáveis por Características de Dieta – Refeição Hospitalar (in loco e transportada) e Sondário/Lactário e no APÊNDICE G – Limpeza e Higiene – Área para Estimativa do Consumo Mensal de Material de Limpeza e Higiene – Levantamento das Áreas (m²).

3.1.2.5. Fornecimento, reposição e manutenção de equipamentos padronizados nos ambientes da cozinha, refeitórios, sondário e lactário: equipamentos, mobiliários e utensílios necessários para a prestação de serviços, entreposto (na produção externa);

3.1.2.6. Disponibilização de equipamentos, materiais e profissionais da contratada necessários à identificação das dietas, à etiquetagem das refeições e ao controle e registro das informações relativas às refeições distribuídas e às dietas enterais, incluindo a elaboração dos mapas de distribuição de dietas e demais registros operacionais necessários ao acompanhamento e fiscalização pela contratante.

3.1.2.7. Identificação das embalagens de todas as refeições para pacientes das clínicas com etiqueta adesiva autocolante em que deve constar informações identificadoras como nome do paciente, enfermaria, número do leito e a prescrição dietética incluindo preferências, aversões e intolerâncias alimentares.

3.1.2.8. Identificações das embalagens das refeições com as restrições alimentares que o paciente apresente como características especiais da dieta “sem açúcar”, “sem sal”, intolerâncias ou alergias “sem glúten”, “sem proteína do leite”, “sem lactose”, entre outras, de forma que toda a cadeia produtiva e de distribuição saiba que a refeição atende à restrição alimentar.

3.1.2.9. Controle da potabilidade da água (reservatórios) utilizada no preparo das refeições através de análise

microbiológica semestral ou sempre que houver necessidade.

3.1.2.10. Trimestralmente ou sempre que solicitado pela Contratante devem ser realizadas as análises microbiológica e físico-química de dois pontos de fornecimento de água do Serviço de Produção de Refeição e Sondário e Lactário e de uma copa a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade microbiológica seguindo a legislação sanitária vigente.

3.1.2.11. Coleta diária de amostras de todas as preparações servidas, por tipo de dieta, em quantidade mínima de 100 g para preparações sólidas e 100 ml para dietas líquidas ou semilíquidas, para fins de controle de qualidade microbiológica, conforme a legislação sanitária vigente. As amostras deverão ser acondicionadas em sacos estéreis apropriados para esse fim, devendo ser manipuladas utilizando-se coletores rígidos estéreis exclusivos. As amostras deverão ser devidamente identificadas com o nome da preparação, tipo de dieta, data e horário da coleta. Após a coleta, deverão ser armazenadas sob congelamento por período mínimo de 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, conforme a legislação sanitária vigente. Ressalta-se que as amostras deverão ser acondicionadas em freezers devidamente identificados, devendo permanecer separadas de outros grupos de alimentos, em espaço exclusivo destinado ao armazenamento dessas amostras.

3.1.2.12. No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica.

3.1.2.13. Programar e implementar o controle microbiológico ambiental nas áreas de produção, manipulação, preparo, porcionamento, armazenamento e distribuição de alimentos, incluindo superfícies, equipamentos, utensílios e manipuladores, quando aplicável, em conformidade com a RDC nº 216/2004 e demais legislações sanitárias vigentes, contemplando coletas periódicas, análises laboratoriais realizadas por laboratório habilitado, registro dos resultados e adoção imediata de medidas corretivas em caso de não conformidade, devendo os respectivos laudos e relatórios permanecer disponíveis para fiscalização da CONTRATANTE e dos órgãos de Vigilância Sanitária.

3.1.2.14. Controle de pragas e insetos, em conformidade com cronograma apresentado e aprovado pela contratante e sempre que ocorrer a presença de pragas e insetos; Controle integrado de pragas, adotando procedimentos de prevenção e combate a insetos e roedores, incluindo moscas e formigas, realizando desinsetização e desratização periodicamente ou sempre que necessário. Os serviços deverão ser executados por empresa especializada, devidamente licenciada e regularizada junto aos órgãos sanitários e ambientais competentes, conforme a legislação vigente, devendo o respectivo cronograma ser apresentado à CONTRATANTE e aos fiscais sanitários.

3.1.2.15. Elaboração do cronograma mencionado no subitem anterior, a CONTRATADA deverá solicitar previamente à unidade hospitalar o cronograma institucional de controle de pragas e vetores existente, de forma a promover a integração das ações e garantir que a execução dos serviços de desinsetização e desratização ocorra de maneira coordenada com as demais medidas de controle adotadas pela unidade.

3.1.2.16. Manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados na execução dos serviços, sejam de propriedade da CONTRATANTE ou da própria CONTRATADA, garantindo seu adequado funcionamento, conservação, segurança operacional e condições higiênico - sanitárias, em conformidade com as Boas Práticas previstas na RDC nº 216/2004 e demais legislações sanitárias vigentes, devendo as manutenções ocorrer conforme plano de manutenção preventiva previamente apresentado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE, contemplando inspeções periódicas, revisões técnicas e substituição de peças e equipamentos, quando necessário.

3.1.2.17. Em caso de falha ou avaria, a CONTRATADA deverá realizar manutenção corretiva imediata, assegurando a continuidade do serviço, especialmente em equipamentos críticos para a produção e conservação de alimentos, devendo manter registros atualizados das manutenções realizadas, contendo identificação do equipamento, data e descrição da intervenção, disponíveis para fiscalização da CONTRATANTE e dos órgãos de Vigilância Sanitária.

3.1.2.18. Caso seja constatado que determinado equipamento não possui condições de reparo ou que sua manutenção se mostre inviável, a CONTRATADA deverá providenciar sua substituição por equipamento novo ou em perfeitas condições de uso, sem prejuízo à continuidade da execução dos serviços. A substituição deverá ser devidamente comprovada por meio de nota fiscal ou outro documento equivalente que ateste a aquisição ou disponibilização do equipamento.

3.1.2.19. Fornecimento do gás do tipo GLP, utilizado nas atividades incluindo aquisição, reposição e demais providências necessárias ao adequado funcionamento do serviço, observando as normas de segurança e regulamentação vigente.

3.1.2.20. Implantação de catracas de controle digital nos refeitórios, com emissão de relatórios de consumo mensais, buscando atender minimamente às necessidades pontuadas na Portaria nº 003 de janeiro de 2011;

3.1.2.21. Para as preparações líquidas, a CONTRATADA deverá utilizar exclusivamente água mineral, cuja provisão será de sua responsabilidade, no preparo de itens como sucos, café, chá, vitaminas, dietas enterais, fórmulas infantis, entre outros líquidos especificados neste Termo de Referência, durante toda a execução dos serviços.

3.1.2.22. Com relação à sistemática do serviço, a contratação integral pressupõe a adoção de método de trabalho e jornadas compatíveis com as convenções coletivas de trabalho, garantindo atendimento ininterrupto 24 (vinte e quatro) horas por dia, 7 (sete) dias por semana, incluindo feriados; a produção das refeições de acordo com cardápio elaborado pela CONTRATADA e previamente aprovado pela CONTRATANTE, devendo atender ao Manual de Dietas conforme o perfil do hospital, bem como às demais especificações constantes neste Termo de Referência; e o atendimento aos níveis de qualidade preestabelecidos, com base em indicadores específicos e em formas objetivas de acompanhamento e avaliação de desempenho, por meio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

3.1.2.23. A contratada deverá atender às resoluções RDC nº 216/04, a RDC nº 275/02, RDC nº 503/21 e RDC nº 50/02, bem como Portaria nº 1428/93 e a Portaria nº 003 de janeiro de 2011.

3.1.2.24. Para a produção transportada as preparações deverão ser produzidas externamente com as mesmas especificações da produção interna dos hospitais, atendendo as legislações sanitárias vigentes.

3.1.2.25. O transporte deverá acontecer em veículo adaptado adequadamente, com estrados evitando o contato

direto do piso entre o veículo e as preparações e para melhor higienização do mesmo. As preparações deverão ser envazadas em cubas ou em sacos alimentícios apropriados para alimentos, garantindo a manutenção da temperatura em nível considerado seguro contra contaminações, e acondicionados em hotbox, que garante ainda mais a temperatura e minimiza os riscos de contaminação física até o local de destino final.

3.1.2.26. O pré-preparo e o preparo das refeições destinadas à produção transportada serão realizados nas instalações da CONTRATADA. Após a finalização das preparações, estas deverão ser acondicionadas conforme as normas sanitárias vigentes, garantindo a adequada conservação e segurança dos alimentos durante o transporte, para posterior porcionamento e distribuição nas unidades hospitalares da CONTRATANTE.

3.1.2.27. Organizar, em espaço disponibilizado pela CONTRATANTE, estoque mínimo de segurança, composto por gêneros alimentícios, materiais descartáveis e materiais de limpeza destinados à higienização do referido espaço.

3.1.2.28. Utilizar o espaço cedido pela unidade hospitalar, para a produção de preparações cujas características não sejam adequadas ao transporte, tais como sucos, vitaminas, purês, dietas líquidas, dietas líquido-pastosas, entre outras preparações especificadas neste Termo de Referência. Além disso, disponibilizar e manter equipamentos mínimos necessários à preparação e conservação das preparações alimentares, tais como liquidificador, rampa quente, geladeira, entre outros que se façam necessários ao adequado funcionamento do serviço.

3.1.2.29. A prestação do serviço por meio de refeições hospitalares transportadas deverá ser utilizada como solução transitória, aplicável aos hospitais que estejam em reforma nas instalações ou os que temporariamente não disponham de área física adequada para a produção das refeições, devendo permanecer no hospital estrutura mínima para produção de pequenas refeições e preparações líquidas.

3.1.2.30. Deverão ser utilizados gêneros de marcas e fornecedores idôneos do mercado, com licença sanitária, sendo necessário o monitoramento do desempenho dos fornecedores críticos de forma a garantir a qualidade e rastreabilidade dos produtos utilizados pelos estoquistas devidamente treinados pela Nutricionista Responsável Técnica - RT;

3.1.2.31. Procedimentos de operacionalização, porcionamento e distribuição de refeições devem obedecer os per captas e os procedimentos de Boas Práticas, supervisionados por técnico responsável da contratada, com vistas à adequação e segurança no atendimento;

3.1.2.32. Deverá ser implementado e mantido um efetivo controle de qualidade e segurança dos alimentos, dietas enterais e fórmulas infantis contemplando todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento até a distribuição das refeições e dietas aos usuários finais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

3.1.2.33. Responsabilizar-se pela implementação total do sistema de controle de acesso e pela instalação da catraca eletrônica(barreira física), incluindo fornecimento de todos os materiais, equipamentos, instrumentos, software e outros componentes necessários para seu pleno funcionamento.

3.1.2.34. A contratada deverá continuamente aprimorar a experiência dos pacientes, acompanhantes e funcionários e garantir o padrão de qualidade dos serviços de alimentação prestados. Realizará a cada 30 dias uma pesquisa de satisfação com aplicação de questionário simples pela equipe de nutrição, na qual serão avaliados os seguintes pontos:

1. Sabor e temperatura do alimento;
2. Dieta e conformidade com a prescrição;
3. Limpeza, organização e
4. Cumprimento de horário do serviço.

3.1.2.35. O tratamento de dados pessoais no âmbito do sistema de controle de acesso por meio de catraca eletrônica deverá observar a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, assegurando a adoção de medidas técnicas e administrativas aptas a proteger os dados contra acessos não autorizados, perda, alteração indevida ou divulgação, bem como a limitação do tratamento ao estritamente necessário à execução do objeto contratual.

3.1.3. COM RELAÇÃO AO SONDÁRIO E LACTÁRIO.

3.1.3.1. A nutrição enteral e lactário são serviços ligados à nutrição clínica do hospital, destinados ao preparo, envase, identificação dos pacientes com etiqueta e distribuição de dietas enterais, fórmulas infantis, módulos para dieta enteral e oral, suplementos nutricionais e correlatos. As atividades de operacionalização incluem a higienização de todos os utensílios, equipamentos e instalações;

3.1.3.2. O fornecimento dos insumos listados neste TR, bem como os gêneros alimentícios a serem manipulados exclusivamente neste espaço, descartáveis, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços será responsabilidade da CONTRATADA;

3.1.3.3. A prestação dos serviços executados pela CONTRATADA deverá atender à descrição dos procedimentos definidos no Manual de Boas Práticas (MBP) do lactário e no MBP do sondário, bem como nos respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) apresentados pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE.

3.1.3.4. Na contratação integral, a operacionalização dos serviços de sondário e lactário será realizada nas dependências da CONTRATANTE, sob a responsabilidade técnica da equipe de nutrição da CONTRATADA, devidamente designada para atuação nessas áreas, observadas as demandas assistenciais e mediante concordância da Fiscalização do Contrato e da equipe de Nutrição Clínica da unidade hospitalar.

3.1.3.5. De acordo com a RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002, o lactário e o sondário poderão ter seus espaços compartilhados, desde que sejam mantidas sessões diferenciadas de manipulação, para a qual deve ser observada a completa segregação física das demais atividades, SOB RESPONSABILIDADE DA UNIDADE HOSPITALAR.

3.1.3.6. Deverão ser utilizados gêneros, dietas enterais, suplementos, módulos, fórmulas infantis e correlatos de marcas e fornecedores idôneos do mercado, com fichas técnicas dos produtos garantindo a confiabilidade do fornecimento, com licença sanitária, sendo necessário o monitoramento do desempenho dos fornecedores críticos de

forma a garantir a qualidade e rastreabilidade dos produtos utilizados pelos estoquistas devidamente treinados pela Nutricionista RT;

3.1.3.7. Os produtos a serem utilizados deverão possuir registro ou notificação na autoridade sanitária competente e somente poderão ser utilizados após análise e aprovação prévia da fiscalização do contrato.

3.1.3.8. Para fins de controle, a CONTRATADA deverá apresentar, previamente à utilização, a relação dos produtos adquiridos, acompanhada das respectivas fichas técnicas, bem como disponibilizar as notas fiscais de aquisição, de modo a permitir a verificação da conformidade com as especificações nutricionais ou características aprovadas pela CONTRATANTE, ficando vedada a substituição por produtos diversos ou de qualidade inferior àqueles previstos neste Termo de Referência, salvo mediante prévia e expressa autorização da fiscalização do contrato.

3.1.3.9. Procedimentos de operacionalização, manipulação, envase e distribuição de Fórmulas infantis, Nutrição oral e enteral devem obedecer procedimentos de Boas Práticas, supervisionados por técnico da contratada, com vistas à adequação e segurança no atendimento;

3.1.3.10. Garantir o controle de qualidade da Nutrição Enteral e de Fórmulas Infantis manipuladas. Os procedimentos de controle de qualidade deverão obedecer às legislações vigentes e manuais elaborados pela Contratada e aprovados pela Contratante.

3.1.3.11. Quando a administração for por via enteral, as etiquetas adesivas autocolantes para identificação das fórmulas infantis, dietas enterais e módulos nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente e com a prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, devendo conter, no mínimo, as seguintes informações: nome do paciente, número do leito, identificação do produto ou composição qualitativa da preparação quando modulada, volume total, velocidade de administração (quando aplicável), data e hora da manipulação, prazo de validade e identificação do responsável técnico pelo processo.

3.1.3.12. Quando a administração for por via oral, as etiquetas adesivas autocolantes para identificação das fórmulas infantis, dietas enterais, módulos nutricionais, suplementos nutricionais e preparações, em conformidade com a legislação sanitária vigente e com a prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, deverão conter, no mínimo, as seguintes informações: nome do paciente, número do leito e identificação do responsável técnico pelo processo.

3.2. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.2.1. Os serviços serão prestados nas unidades hospitalares integrantes da rede própria da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco – SES/PE, constante na tabela abaixo:

UNIDADE	ENDEREÇO	QUANTIDADE DE LEITOS	SERVIÇO A SER EXECUTADO
HOSPITAL DA RESTAURAÇÃO	AVENIDA AGAMENON MAGALHÃES, S/N, DERBY, RECIFE - PE	704	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO E LACTÁRIO
HOSPITAL OTÁVIO DE FREITAS	RUA APRÍGIO GUIMARÃES, S/N-TEJIPIÓ, RECIFE - PE	546	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO E LACTÁRIO
HOSPITAL GETÚLIO VARGAS	AV. GENERAL SAN MARTIN, S/N, CORDEIRO, RECIFE - PE	424	REFEIÇÃO TRANSPORTADA + SONDÁRIO
HOSPITAL AGAMENON MAGALHÃES	ESTRADA DO ARRAIAL, 2.723, CASA AMARELA, RECIFE - PE	380	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO E LACTÁRIO
HOSPITAL BARÃO DE LUCENA	AVENIDA CAXANGÁ, 3860, IPATINGA, RECIFE - PE	374	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO E LACTÁRIO
HOSPITAL REGIONAL DO AGRESTE	BR-232, KM130, S/N - INDIANÓPOLIS, CARUARU - PE	224	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO
HOSPITAL REGIONAL DOM MOURA	AV. SIMÔA GOMES, S/N, HELIÓPOLIS - GARANHUNS - PE	209	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO E LACTÁRIO
HOSPITAL BELARMINO CORREIA	PRAÇA CORREIA PICANÇO, S/N, GOIANA - PE	87	REFEIÇÃO TRANSPORTADA + SONDÁRIO E LACTÁRIO
HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ULYSSES PERNAMBUCANO	AVENIDA ROSA E SILVA, 2130 - TAMARINEIRA, RECIFE-PE	115	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO
HOSPITAL GERAL DE AREIAS	AVENIDA RECIFE, Nº 810, ESTÂNCIA - RECIFE - PE	72	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO E LACTÁRIO
HOSPITAL CORREIA PICANÇO	RUA PADRE ROMA, 149, TAMARINEIRA RECIFE - PE	74	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO
HOSPITAL JABOATÃO PRAZERES	RUA RECIFE, S/N - CAJUEIRO SECO, JABOATÃO DOS GUARARAPES - PE	78	REFEIÇÃO IN LOCO + SONDÁRIO E LACTÁRIO
*** Ressalta-se que o quantitativo de leitos poderá sofrer variações ao longo da vigência contratual, podendo ser ampliado ou reduzido.			

3.2.2. O horário de prestação dos serviços será preconizado pelas diretrizes institucionais, devendo ser estabelecido de acordo com as necessidades do serviço, podendo, entretanto, ser ajustado conforme a autonomia administrativa e as particularidades operacionais de cada unidade hospitalar, as quais possuem funcionamento ininterrupto, razão pela qual as atividades deverão ser executadas diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, em períodos diurnos e noturnos, de modo a garantir a continuidade e a adequada prestação dos serviços.

HORÁRIOS DE ENTREGA DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR E TRANSPORTADA			
REFEIÇÕES	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS E SERVIDORES	ACOMPANHANTES
Desjejum	7:00 h	6:30 h às 7:30 h	8:00 às 9:00 h
Lanche manhã	10:00 h	-----	-----
Almoço	12: 00 h	11:00 às 13:15 h	13:30 às 14:30 h
Lanche tarde	15:00 h	-----	-----
Jantar	17:00 h	20:30 às 22:00 h	19:30: 20:15 h
Lanche noite	20: 00 h	-----	-----

HORÁRIOS DE ENTREGA DE SONDÁRIO E LACTÁRIO				
TIPOS DE PREPARAÇÃO	RECIPIENTE DE ENTREGA VIA ORAL	RECIPIENTE DE ENTREGA SISTEMA ABERTO	RECIPIENTE DE ENTREGA SISTEMA FECHADO	HORÁRIOS DE ENTREGA
Dietas Enterais	TNE ADULTO sistema aberto, são porcionado sem copos descartáveis com tampa, via oral	TNE ADULTO sistema aberto porcionado em frascos diet de 300 ml, via sonda	TNE ADULTO sistema fechado de fabrica, entregar ao serviço da enfermagem em cada clinica	06:00h;
				09:00h;
				12:00h;
				15:00h;18:00h;
				21:00h;
				00:00h;
				03:00h
Suplementos	Recipiente próprio do fabrica, em embalagens que variam de 125g ou 200 a 250ml Para consumo imediato do paciente via oral	-----	-----	09:00h; 15:00h; 21:00h
Módulos	Em sachês ou em pó diluídos em água conforme as instruções do fabricante, em copos descartáveis de 180 ml transparente ou frascos de 100 ml	Pode ser adicionado na dieta enteral para aumentar o aporte nutricional de um determinado nutriente	Diluído conforme as recomendações do fabricante e porcionado em frasco diet para ser administrado por sonda para aumento do porte nutricional de um determinado nutriente	06:00h; 09:00h; 12:00h; 15:00h; 18:00h; 21:00h; 00:00h; 03:00h
		TNE	TNE PEDIÁTRICO sistema fechado de fabrica, copeiro	00:00h; 03:00h; 06:00h; 07:00h; 09:00h;
	Mamadeira ou copo descartável com tampa, Via			

Fórmulas e dietas pediátricas	oral Frasco de 100 ml ou de 300 ml via enteral	entregar ao serviço de enfermagem em cada clínica	12:00h; 15:00h; 18:00h; 20:00h; 21:00h; 22:00h.
--------------------------------------	---	--	--

3.2.3. Por se tratar de serviço contínuo, a execução ocorrerá de forma ininterrupta, com funcionamento 24 horas por dia, incluindo finais de semana e feriados. A contratada deverá assegurar o atendimento integral às refeições principais, lanches, lanche noturno, bem como ao porcionamento e à entrega de dietas padrão, em sistema aberto e sistema fechado, além de suplementos nutricionais, fórmulas infantis e módulos, conforme a demanda diurna e noturna da unidade hospitalar. O escopo do serviço abrange, ainda, o atendimento às admissões de pacientes nos setores de emergência, sempre que clinicamente indicado, bem como a outras demandas assistenciais imediatas, mediante solicitação e autorização da Gestão de Nutrição da Unidade Hospitalar;

3.2.4. O início da execução contratual deve se dar no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato;

3.2.5. Detalhamento dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

3.2.5.1. Estão incluídas dentre as atividades abrangidas pelo objeto do contrato a aquisição, o recebimento e a conservação de matérias-primas e insumos; o pré-preparo, preparo, cocção e distribuição de refeições, nas modalidades in loco e transportada, incluindo a terceirização de mão de obra, bem como o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e materiais descartáveis destinados a pacientes, acompanhantes, funcionários e demais beneficiários previstos na Portaria nº 003 de janeiro de 2011; Bem como o serviço de Sondário e Lactário, conforme o perfil da unidade hospitalar, na qual estão incluídas a aquisição, a manipulação, o armazenamento e a distribuição de Dietas Enterais Padrão, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, insumos correlatos e Fórmulas Infantis, incluindo a terceirização de mão de obra e a disponibilização dos equipamentos, utensílios e materiais descartáveis necessários ao atendimento de pacientes com necessidades nutricionais especiais; e a contratação, gestão e administração de todo o pessoal envolvido na execução dos serviços objeto do contrato;

3.2.5.2. A prestação dos serviços de alimentação abrangerá todas as etapas do processo produtivo, incluindo planejamento, aquisição e armazenamento de insumos, pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos, porcionamento e distribuição das refeições, bem como o recolhimento de utensílios dos refeitórios, higienização, coleta dos restos alimentares provenientes dos refeitórios e sua destinação adequada, observando-se o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais e os respectivos horários de atendimento.

3.2.5.3. Será responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), utensílios e equipamentos necessários para a execução de excelência dos serviços de acordo com as especificações anexas a esse Termo de Referência;

3.2.5.4. Para a execução adequada dos serviços, a composição de mão de obra prevista deverá ser suficiente e qualificada, observando as jornadas de trabalho, as exigências mínimas, os perfis profissionais e as descrições das atividades, conforme estabelecido neste Termo de Referência;

3.2.5.5. Para o dimensionamento da mão de obra, de equipamentos, de utensílios a serem disponibilizados para execução satisfatória deste serviço, a licitante deverá considerar o número de refeições, número de leitos, o volume de produção, o padrão do cardápio, execução do serviço de refeição in loco, de refeição transportada e execução do serviço de lactário e sondário, o sistema de distribuição, número de refeições, metodologia de trabalho, qualificação da mão de obra, tempo de cocção, "per capita" da preparação e a estrutura física, legislações específicas sobre o tema, além de todas as demais especificações contidas neste termo de referência.

3.2.5.6. Os equipamentos devem estar continuamente disponíveis em quantidade satisfatória para a perfeita execução das atividades, e sua reposição deve observar o estado de conservação, o nível de depreciação e as recomendações técnicas do fabricante. Para fins de planejamento e gestão da contratada, pode-se considerar o apresentado no Apêndice I: EQUIPAMENTOS, que contém uma lista exemplificativa. Para os equipamentos eletroeletrônicos, será exigido o selo PROCEL com nível de eficiência A ou B, quando for cabível. Na impossibilidade do selo, os produtos devem apresentar os melhores níveis de eficiência energética disponíveis no mercado, de forma a possibilitar o uso racional de energia e resultar em menor ônus a contratante;

3.2.5.7. Os serviços serão executados pela CONTRATADA por meio de quadro de pessoal, com qualificação comprovada e escolaridade mínima exigida para o exercício de cada função, organizado em regime de diaristas, plantonistas diurnos e plantonistas noturnos, conforme a necessidade operacional da unidade, observados os padrões técnicos recomendados para a adequada execução dos serviços.

3.2.5.8. O responsável técnico (Nutricionista) a ser mantido na Unidade deverá estar inscrito no respectivo Conselho Regional de Nutrição;

3.2.5.9. A execução dos serviços deverá observar o padrão de alimentação e nutrição definido pela unidade hospitalar, considerando o número e o perfil dos comensais, os tipos de refeições e dietas a serem fornecidas, incluindo dietas especiais como Dietas Enterais Padrão, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, correlatos e Fórmulas Infantis, bem como os horários estabelecidos para a entrega ao público, garantindo atendimento de forma ininterrupta durante 24 horas.

3.2.5.10. As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, Lei Federal nº 6.437/77 e RDC nº 216/2004, para o espaço de produção de Refeição Hospitalar e para o Espaço de Sondário e Lactário, atendendo às exigências das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) – RDC nº 63, de 06 de julho de 2000 e RDC nº 503/2021, ou equivalente em vigor na vigência do Contrato.

3.2.5.11. A alimentação servida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo a CONTRATADA, sempre que possível, priorizar gêneros alimentícios mais saudáveis, menos processados, com menor uso de conservantes e aditivos, privilegiando produtos mais naturais para contribuir com a manutenção da saúde dos destinatários do serviço.

3.2.5.12. A execução dos serviços também compreender manter a limpeza e a conservação de todas as dependências utilizadas para a execução das atividades previstas neste Termo de Referência, mantendo-as em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com a Frequência Recomendada, as Observações Técnicas e Cuidados estabelecidos no Apêndice G: LIMPEZA E HIGIENE - ÁREA PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE- LEVANTAMENTO DAS ÁREAS (m²);

3.2.5.13. A operacionalização, porcionamento e distribuição das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados, padronizados e em quantidade de acordo com o per capita e gramatura estabelecidos neste TR, deverão ser supervisionados pelo responsável técnico (Nutricionista) da CONTRATADA, de maneira a observar e analisar a apresentação, a temperatura das refeições servidas para possíveis alterações ou adaptações, obedecendo os procedimentos de Boas Práticas, com vistas à adequação e segurança no atendimento;

3.2.5.14. A estocagem dos gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverá ser realizada em recintos próprios, com equipe específica para gerenciamento do estoque, obedecendo, no que couber, às prescrições da legislação vigente, respeitando condições de armazenamento por gênero, temperatura, validade e recomendações do fabricante. Vale ressaltar que, o armazenamento do material de limpeza deverá ser segregado, em local exclusivo conforme as especificações sanitárias, de modo a evitar contaminação cruzada com os gêneros alimentícios e descartáveis.

3.2.5.15. MÉTODOS E ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR

3.2.5.16. Planejamento alimentar

3.2.5.17. Para fins de padronização técnica, o planejamento alimentar foi construído com base nas disposições da RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e Portaria nº 2.616/1998, que estabelecem padrões e procedimentos voltados à produção, manipulação e distribuição de alimentos seguros, com vistas à preservação, manutenção e promoção da saúde.

3.2.5.18. O planejamento no serviço de nutrição hospitalar executado in loco pela empresa CONTRATADA, o planejamento é conduzido de forma a garantir que todas as preparações e dietas destinadas à cozinha hospitalar interna sejam produzidas integralmente conforme o termo de referência do processo licitatório.

3.2.5.19. Todo o processo de montagem de cardápios, gramaturas, per capita, substituições e lista de descartáveis encontra-se definido pela CONTRATANTE, conforme Apêndices anexos a este Termo de Referência.

3.2.5.20. Apenas a CONTRATANTE é responsável sobre a formulação do cardápio, quantidades, dinâmica, operação, ficha técnica conforme o modelo anexo, lista de descartáveis ou qualquer procedimento descrito no Termo de referência e seus anexos.

3.2.5.21. A programação diária é elaborada a partir do mapa de dietas emitido pela Nutricionista Clínica da CONTRATANTE, contemplando:

a) Quantitativos e tipo de dieta e suas características.

b) Enfermarias e emergências atendidas pela cozinha.

3.2.5.22. A CONTRATANTE, disponibilizará um espaço mínimo, conforme o que rege as legislações sanitárias vigentes, para o porcionamento das preparações para as dietas e destinação final ao paciente.

3.2.5.23. A execução do serviço deverá observar as Fichas Técnicas de Preparação das refeições, as quais deverão ser elaboradas pela CONTRATADA conforme o modelo constante nos anexos deste Termo de Referência, devendo ser previamente apresentadas à CONTRATANTE para análise e aprovação da Fiscal do Contrato, constituindo-se em instrumento orientador para o preparo, padronização, porcionamento e distribuição das preparações no âmbito do serviço. A CONTRATADA deverá, ainda, observar rigorosamente os per capita, gramaturas e quantitativos das preparações já estabelecidos e discriminados neste Termo de Referência.

3.2.5.24. Recebimento e armazenamento de insumos - O recebimento, a conferência e o armazenamento dos gêneros alimentícios e insumos destinados à produção in loco, bem como aos serviços de sondário e lactário, serão realizados em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com as especificações técnicas previstas no APÊNDICE E: QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – REFEIÇÃO HOSPITALAR (IN LOCO E TRANSPORTADA) E SONDÁRIO/LACTÁRIO. Após o recebimento, os produtos deverão ser acondicionados de forma imediata, conforme suas características (seco, refrigerado ou congelado), garantindo organização, identificação e controle de validade.

3.2.5.25. No ato do recebimento, será realizada a conferência dos produtos entregues, com verificação da conformidade com o pedido e com as especificações técnicas, bem como da integridade das embalagens, identificação de lote, prazo de validade e condições adequadas de temperatura. Para dietas especiais, fórmulas nutricionais, itens de sondário, lactário e correlatos, será observada a conformidade com os códigos e-Fisco. As não conformidades identificadas deverão ser registradas, com adoção das medidas cabíveis, incluindo a recusa de produtos em desacordo.

3.2.5.26. Os produtos recebidos que apresentarem não conformidade, seja no ato do recebimento, após a conferência ou durante o período de armazenamento — quando se tornarem impróprios para uso — deverão ser devidamente registrados e imediatamente segregados, em área ou recipiente específico, distinto dos itens em conformidade. Tais produtos deverão ser destinados à devolução e substituição pelo fornecedor ou ao descarte, conforme o caso, em observância às especificações sanitárias vigentes e às condições contratuais estabelecidas.

3.2.5.27. Armazenamento

3.2.5.28. O armazenamento dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em condições adequadas de higiene, organização e controle, garantindo a integridade, a qualidade e a segurança dos produtos. Os produtos secos deverão ser mantidos em local limpo, seco, arejado e devidamente ventilado, protegidos contra luz solar direta, umidade e pragas, dispostos sobre estrados ou prateleiras, sem contato direto com piso, paredes ou teto, respeitando-se o distanciamento mínimo recomendado.

3.2.5.29. Os produtos refrigerados deverão ser armazenados sob controle rigoroso de temperatura, sendo: proteínas de origem animal até 7°C e laticínios até 10°C. Os produtos congelados deverão ser mantidos sob temperatura igual ou inferior a -16°C. Deverá ser assegurado o monitoramento e registro sistemático das temperaturas, bem como a não sobrecarga dos equipamentos, de modo a permitir adequada circulação de ar.

3.2.5.30. Deverá ser garantida a segregação física e funcional entre alimentos, materiais não alimentícios e produtos químicos, de forma a prevenir contaminação cruzada.

3.2.5.31. Os produtos de limpeza, saneantes e demais substâncias químicas deverão ser armazenados em local exclusivo, identificado e de acesso controlado, não sendo permitido, em nenhuma hipótese, o armazenamento conjunto com alimentos, utensílios ou materiais destinados à produção e distribuição de refeições. Também deverá ser observada a separação entre alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo, respeitando critérios de organização, identificação e segurança sanitária.

3.2.5.32. Pré-preparo – produção in loco

3.2.5.33. A higienização de hortifrutigranjeiros deverá ser realizada em conformidade com as normas sanitárias vigentes, contemplando, obrigatoriamente, as etapas de seleção, lavagem em água corrente potável para remoção de sujidades visíveis, sanitização por imersão em solução de hipoclorito de sódio ou outro sanitizante específico para hortifrutis devidamente regularizado junto à ANVISA, respeitando concentração e tempo de contato recomendados pelo fabricante, seguida de enxágue e, quando aplicável, secagem em condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.2.5.34. O processo de degelo deverá ser previamente programado e realizado exclusivamente sob condições controladas de refrigeração, em temperatura inferior a 5°C, sendo vedado o degelo em temperatura ambiente ou por métodos que comprometam a segurança do alimento. O procedimento deverá ocorrer em equipamento destinado a essa finalidade ou em área devidamente segregada, utilizando recipientes íntegros, identificados e com tampa, de forma a evitar contaminação cruzada e perda de qualidade do produto.

3.2.5.35. Todos os produtos submetidos ao processo de degelo deverão ser devidamente identificados, contendo, no mínimo, as seguintes informações: nome do alimento, data e hora de início do degelo e data e hora limite para utilização após o degelo, de modo a garantir a rastreabilidade e o controle sanitário.

3.2.5.36. É expressamente proibido o recongelamento de alimentos que tenham sido submetidos ao processo de degelo, ainda que não tenham sido integralmente utilizados, devendo ser descartados ou destinados conforme critérios sanitários estabelecidos.

3.2.5.37. Todos os processos de degelo deverão ser registrados em instrumentos formais de controle, tais como planilhas ou sistemas informatizados de rastreabilidade, contendo informações sobre o produto, datas, horários, responsáveis pela execução e condições de realização, garantindo a rastreabilidade, a transparência e a conformidade com as exigências sanitárias.

3.2.5.38. Cocção – produção in loco

3.2.5.39. Execução rigorosa das preparações, em estrita observância às fichas técnicas de preparação previamente aprovadas pela fiscalização do contrato, devendo ser integralmente respeitados os parâmetros nelas estabelecidos, incluindo ingredientes, modo de preparo, per capita, gramaturas, especiarias e texturas, conforme detalhamento constante nos apêndices e anexos integrantes deste Termo de Referência.

3.2.5.40. Técnicas autorizadas: cozimento em água, vapor, assado, grelhado e refogado, admitindo-se, ainda, a utilização de outras técnicas de preparo, desde que previamente previstas e autorizadas nas respectivas fichas técnicas de preparação aprovadas pela fiscalização do contrato.

3.2.5.41. Controle e registro da temperatura interna dos alimentos durante a cocção, devendo atingir, no mínimo, 74 °C no centro geométrico do alimento

3.2.5.42. Aprovação sensorial pelo nutricionista da CONTRATANTE, antes do porcionamento.

3.2.5.43. Coleta e armazenamento de amostras (100g preparações sólidas e 100ml para preparações líquidas) por 72h em congelamento com temperatura em -18°C.

3.2.5.44. Porcionamento e Montagem Interna

3.2.5.45. Todas as refeições deverão ser porcionadas na área da cozinha da unidade hospitalar, no setor de produção de refeições, no âmbito da modalidade in loco (preparadas nas dependências da própria unidade), e distribuídas nos horários estabelecidos, observando-se rigorosamente os mapas de dietas fornecidos pela equipe de Nutrição Clínica, com respeito aos tipos de dieta prescritos, às porções individualizadas (per capita contratual) e aos horários definidos.

3.2.5.46. O porcionamento deverá ser realizado com o uso de utensílios padronizados e, quando aplicável, medidas caseiras, onde a nutricionista RT deverá treinar previamente os coqueiros responsáveis pelo porcionamento, de modo a garantir a fidelidade às gramaturas estabelecidas nas fichas técnicas de preparação e no per capita contratual.

3.2.5.47. Para alimentação no leito, seja do paciente ou do acompanhante que não poderá se dirigir ao refeitório, deverá ser utilizado recipiente térmico descartável com divisórias, conforme as especificações por tipo de dieta constantes nos apêndices deste Termo de Referência.

3.2.5.48. As preparações deverão ser devidamente segregadas por tipo de dieta, setor de destino e público-alvo, assegurando-se a correta identificação, rastreabilidade e conformidade com as prescrições dietéticas. Tais informações deverão constar obrigatoriamente nas embalagens das refeições destinadas aos pacientes internados, por meio de etiqueta adesiva autocolante, contendo, no mínimo, a identificação do paciente (nome completo), data de nascimento, unidade/enfermaria, número do leito e tipo de dieta prescrita de base.

3.2.5.49. Deverá ser realizado o controle e registro da temperatura no momento do porcionamento e da distribuição, garantindo-se que as preparações quentes sejam mantidas a temperatura superior a 65°C e as preparações frias a temperatura inferior a 5°C, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

3.2.5.50. A montagem das refeições deverá ocorrer de forma organizada e contínua, tanto para distribuição nos leitos quanto para atendimento no refeitório interno, assegurando-se a integridade das preparações, a padronização do serviço e a segurança alimentar.

3.2.5.51. No refeitório interno da unidade hospitalar, as preparações quentes e frias deverão ser dispostas em balcões térmicos apropriados (rampa quente e rampa fria), assegurando-se a manutenção das temperaturas adequadas durante todo o período de serviço.

3.2.5.52. Deverá ser garantida a reposição contínua dos alimentos durante o horário de funcionamento do refeitório, de modo a não comprometer a qualidade, a apresentação e a disponibilidade das refeições.

3.2.5.53. Deverá ser assegurado o controle de acesso ao refeitório, bem como a conferência do quantitativo de refeições servidas, em conformidade com os registros contratuais e mecanismos de controle adotados pela unidade.

3.2.5.54. Pós-distribuição – produção in loco

3.2.5.55. Recolhimento de utensílios e descarte de sobras impróprias para consumo no refeitório.

3.2.5.56. Lavagem e higienização de utensílios, bancadas, equipamentos, estrutura física e, quando cabível e veículos de apoio interno.

3.2.5.57. Reposição de materiais para o próximo turno.

3.2.5.58. Registros de ocorrências no relatório diário da CONTRATANTE.

3.2.5.59. MÉTODOS E ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA

3.2.5.60. Planejamento alimentar – refeição transportada

3.2.5.61. Para fins de padronização técnica o planejamento alimentar foi construído com base nas disposições da RDC nº216/2004; RDC nº275/2002; Portaria nº2.616 de 1998, que estabelecem padrões e procedimentos que visam à produção, manipulação, distribuição de alimentos seguros, com vistas à preservação, manutenção e promoção da saúde.

3.2.5.62. O planejamento no serviço de refeições transportadas, executado pela CONTRATADA, é conduzido de forma a garantir que todas as preparações destinadas às unidades ou polos externos sejam produzidas integralmente conforme o Termo de Referência.

3.2.5.63. Todo processo de montagem de cardápio, fichas técnicas de preparação, gramaturas, per captas, substituições e lista de descartáveis se encontram definidas pela CONTRATANTE, conforme apêndices anexos a este termo de referência.

3.2.5.64. Apenas a CONTRATANTE é responsável sobre a formulação do cardápio, quantidades, dinâmica, operação, ficha técnica, lista de descartáveis ou qualquer procedimento descrito no Termo de referência e seus anexos.

3.2.5.65. A programação diária é elaborada a partir do mapa de dietas emitido pela Nutricionista Clínica da CONTRATANTE, contemplando:

a) Quantitativos e tipo de dieta e suas características.

b) Enfermarias e emergências atendidas pela cozinha.

3.2.5.66. A CONTRATANTE, disponibilizará um espaço mínimo, conforme o que rege as legislações sanitárias vigentes, para o porcionamento das preparações para as dietas e destinação final ao paciente.

3.2.5.67. A execução do serviço deverá observar as Fichas Técnicas de Preparação das refeições, as quais deverão ser elaboradas pela CONTRATADA conforme o modelo constante nos anexos deste Termo de Referência, devendo ser previamente apresentadas à CONTRATANTE para análise e aprovação da Fiscal do Contrato, constituindo-se em instrumento orientador para o preparo, padronização, porcionamento e distribuição das preparações no âmbito do serviço. A CONTRATADA deverá, ainda, observar rigorosamente os per captas, gramaturas e quantitativos das preparações já estabelecidos e discriminados neste Termo de Referência.

3.2.5.68. Recebimento, armazenamento, pré-preparo e cocção – refeição transportada

3.2.5.69. Aplicam-se, no que couber, os mesmos parâmetros estabelecidos para a produção in loco (itens 3.2.5.2 a 3.2.5.5), observando-se que todas as etapas devem considerar o tempo e as condições de transporte até os refeitórios externos e demais pontos de distribuição.

3.2.5.70. Porcionamento e acondicionamento – refeição transportada

3.2.5.71. As preparações serão embaladas individualmente em recipientes coletivos (sacos térmicos próprios para alimentos ou cubas), devidamente protegidos contra contaminantes, e acondicionadas em caixas térmicas ou termo-box apropriadas para transporte de alimentos, previamente higienizadas, seguindo as boas práticas previstas na RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da Anvisa e demais normas sanitárias aplicáveis.

3.2.5.72. Cada embalagem coletiva deverá ser identificada com:

a) designação do produto;

b) data de preparo;

c) prazo de validade;

d) unidade de destino;

e) tipo de refeição e dieta;

f) quantitativo exato;

3.2.5.73. Realização do controle e registro sistemático da temperatura das preparações nos momentos de

porcionamento, expedição (imediatamente antes do transporte) e recebimento na unidade de destino, mediante uso de termômetro devidamente calibrado e higienizado antes e após cada aferição, devendo as preparações atender aos seguintes parâmetros: preparações quentes com temperatura mínima de 65 °C e preparações frias com temperatura máxima de 5 °C.

3.2.6. Na ocorrência de não conformidades, deverão ser adotadas medidas corretivas imediatas, tais como reaquecimento até atingimento de temperatura segura, quando aplicável, resfriamento controlado, substituição ou descarte da preparação, quando não for possível a correção segura, devendo todas as ações serem devidamente registradas, garantindo-se a rastreabilidade em todas as etapas do processo.

3.2.6.1. Montagem e distribuição – refeição transportada

3.2.6.2. As preparações serão transportadas em recipientes coletivos devidamente vedados e acondicionados em caixas térmicas ou termo-box apropriadas para alimentos, previamente higienizadas, assegurando proteção contra contaminação e manutenção das condições de temperatura até o momento da distribuição.

3.2.6.3. Cada embalagem coletiva deverá conter identificação clara e legível, no mínimo com as seguintes informações: unidade de destino, tipo de refeição, tipo de dieta e quantitativo acondicionado, de modo a garantir a adequada conferência, controle e rastreabilidade do processo.

3.2.6.4. As preparações serão transportadas até as unidades hospitalares em veículos apropriados e, ao chegarem ao destino, deverão ser imediatamente descarregadas pela CONTRATADA e conduzidas ao espaço previamente disponibilizado pela CONTRATANTE, destinado ao apoio à etapa de distribuição, o qual deverá atender às exigências das legislações sanitárias vigentes.

3.2.6.5. O espaço disponibilizado pela CONTRATANTE deverá atender às exigências das legislações sanitárias vigentes, cabendo à CONTRATADA providenciar os equipamentos mínimos necessários à execução do serviço, de modo a assegurar condições higiênico-sanitárias adequadas e a manutenção da temperatura das preparações, incluindo, obrigatoriamente, equipamentos térmicos apropriados para conservação de alimentos quentes e frios.

3.2.6.6. Após o descarregamento e conferência, as preparações deverão ser organizadas e mantidas sob condições adequadas de temperatura, sendo então destinadas às seguintes modalidades de distribuição:

I - Para pacientes internados e acompanhantes autorizados impossibilitados de se dirigir ao refeitório: deverá ser realizado o porcionamento individual das refeições, conforme o mapa de dietas emitido pela Nutricionista Clínica da CONTRATANTE, observando rigorosamente as prescrições dietéticas, identificação individual, integridade, rastreabilidade e segurança alimentar;

II - Para acompanhantes e servidores que realizam suas refeições no refeitório: as preparações serão dispostas diretamente em equipamentos de distribuição, tais como rampa quente e rampa fria, dispensando o porcionamento prévio em embalagens individuais descartáveis.

3.2.6.7. A distribuição das refeições deverá ocorrer de forma organizada e em conformidade com os horários definidos pela CONTRATANTE, assegurando a qualidade nutricional, sensorial e microbiológica das preparações, sem prejuízo à assistência aos pacientes.

3.2.6.8. Critérios de transporte das refeições

3.2.6.9. Os veículos utilizados para transporte dos gêneros alimentícios deverão:

a) Adaptados para o transporte de refeições, mantidos e utilizados de modo a preservar os alimentos de qualquer contaminação ou alteração, assegurando temperatura adequada à conservação, nos termos do art. 275 do Decreto Estadual nº 20.786/1998;

b) Não transportar itens ou materiais que se enquadram como não-alimento, bem como lixo, resíduos, substâncias tóxicas, material de limpeza ou quaisquer materiais que possam contaminar os alimentos (art. 275, 1º, do Decreto Estadual nº 20.786/1998);

3.2.6.10. O veículo deve estar higienizado e livre de resíduos de produtos anteriores. A cabine do motorista deve ser isolada do compartimento de carga para evitar a contaminação de alimentos, conforme RDC nº 275/2002.

3.2.6.11. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas.

3.2.6.12. Realizar o registro das temperaturas das preparações no momento da saída do local de produção e no ato do recebimento no local de entrega, com indicação do horário de produção, para fins de controle de qualidade e verificação da validade.

3.2.6.13. O transporte das preparações deverá ocorrer no menor tempo possível, sendo o uso de recipientes térmicos, como termobox e caixas térmicas, medida indispensável para a manutenção de temperaturas superiores a 65 °C para preparações quentes e inferiores a 5 °C para preparações frias, conforme boas práticas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3.2.6.14. Transportar as refeições devidamente acondicionadas e em condições adequadas de higiene e conservação.

3.2.6.15. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo CONTRATANTE.

3.2.6.16. A CONTRATADA deverá comprovar a execução de programa de controle integrado de pragas (desinsetização, desratização e demais medidas correlatas), realizado por empresa especializada e devidamente licenciada pelos órgãos competentes, com periodicidade adequada e em conformidade com a legislação sanitária vigente, devendo apresentar à CONTRATANTE os respectivos certificados ou comprovantes de execução atualizados, garantindo a manutenção de condições higiênico-sanitárias seguras em todas as etapas do serviço.

3.2.6.17. Conferência quantitativa e qualitativa:

3.2.6.18. As refeições deverão ser entregues com antecedência suficiente para a realização da conferência quantitativa e qualitativa pela fiscalização do contrato ou profissional designado, devendo ser assegurado prazo hábil para, em caso de inconformidade, proceder à imediata correção e/ou substituição das preparações, sem prejuízo ao

início da distribuição e ao regular fornecimento das refeições aos pacientes, acompanhantes e servidores, preservando-se, em todas as etapas, as condições sanitárias e de temperatura até o consumo.

3.2.6.19. O tempo de transporte das refeições não deverá exceder 1 (uma) hora, devendo a CONTRATADA estruturar sua logística de modo a assegurar a entrega pontual na unidade hospitalar, com controle rigoroso das condições higiênico-sanitárias e de temperatura conforme as legislações sanitárias vigentes durante todo o trajeto, considerando que o tempo de transporte influencia diretamente na segurança dos alimentos.

3.2.6.20. A CONTRATADA deverá assegurar que as refeições sejam mantidas em condições adequadas de temperatura ao longo de todo o fluxo — preparo, transporte, porcionamento e consumo final —, observando-se, para os alimentos quentes, a manutenção em temperatura superior a 65°C, conforme a RDC nº 216/2004, e, para os alimentos frios, a faixa de temperatura entre 0°C e 10°C, adotando-se como referência a Portaria CVS nº 5/2013, no que couber, garantindo, ainda, que o tempo total entre preparo e consumo não ultrapasse o limite máximo de 6 (seis) horas.

3.2.6.21. Cada entrega deverá ser acompanhada de registro formal, devidamente conferido e assinado por profissional capacitado da CONTRATADA, com formação na área de alimentação e nutrição em nível técnico ou superior, assegurando a rastreabilidade e o controle da execução do serviço, em consonância com as atribuições de responsabilidade técnica previstas na Lei nº 8.234/1991 e na Resolução CFN nº 600/2018, devendo, no ato do recebimento, ser realizada a conferência quantitativa e qualitativa das refeições e, constatada qualquer inconformidade, proceder-se à imediata verificação e solicitação de correção e/ou substituição dos itens, sem prejuízo ao regular fornecimento.

3.2.6.22. Pós-distribuição – refeição transportada

3.2.6.23. Encerrada a distribuição das refeições, a CONTRATADA será responsável pelo recolhimento de todos os utensílios, recipientes, cubas, caixas térmicas, termo box e demais materiais utilizados, tanto no refeitório quanto nos setores assistenciais atendidos.

3.2.6.24. Todo o material recolhido deverá ser devidamente acondicionado e transportado para a unidade operacional da CONTRATADA, onde será realizada a higienização completa de utensílios, equipamentos, cubas, caixas térmicas, termo box, veículos de transporte e demais estruturas utilizadas, em conformidade com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

3.2.6.25. Reposição de materiais para o próximo turno.

3.2.6.26. MÉTODOS E ETAPAS DO PROCESSO PRODUTIVO – LACTÁRIO/SONDÁRIO

3.2.6.27. Para fins de padronização técnica, o planejamento e a execução das atividades do lactário e sondário deverão observar as disposições da RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002, RDC nº 50/2002, RDC nº 63/2011, Portaria nº 2.616/1998, Resolução CFN nº 600/2018 e Lei nº 8.234/1991, assegurando condições higiênico-sanitárias adequadas na produção, manipulação e distribuição de fórmulas lácteas e dietas enterais, com vistas à segurança e à promoção da saúde dos pacientes.

3.2.6.28. Planejamento e Organização:

3.2.6.29. O Planejamento da produção, manipulação e distribuição no lactário e no sondário é conduzido pela CONTRATADA, conforme as diretrizes estabelecidas pela CONTRATANTE.

3.2.6.30. A CONTRATADA é responsável pelas aquisição das Dietas Enterais Padrões, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, Fórmulas Infantis, mamadeiras, frasco-diet e descartáveis, correlatos ao serviço.

3.2.6.31. A programação diária é elaborada a partir de Mapa de dietas emitido pela nutricionista clínica da Contratante, contendo: nome do paciente, tipo de dieta, volume total e fracionamento por horários, via de administração.

3.2.6.32. Observações quanto a alergias, intolerâncias ou restrições será de responsabilidade do SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA UNIDADE HOSPITALAR através das nutricionistas clínicas passados pelos mapas das clínicas sob responsabilidade do FISCAL DE CONTRATO.

3.2.6.33. Recebimento e armazenamento:

3.2.6.34. Recebimento de fórmulas é realizado pela CONTRATADA e verificada e aprovada pela FISCAL DE CONTRATO, devendo essas dietas especiais atenderem as especificidades dispostos nos apêndices e obrigatoriedade legais no que diz respeito a lote, validade, integridade das embalagens e temperatura.

3.2.6.35. As demais matérias-primas necessárias para produção de dietas no setor é de responsabilidade da CONTRATADA (RDC nº 216/2004).

3.2.6.36. O armazenamento é feito em áreas específicas atendendo os critérios de armazenamento do fabricante: área seca, climatizada ou refrigerada. Todo o processo de armazenamento, organização, controle, separação e expedição são de responsabilidade da CONTRATANTE e solicitação e averiguação da FISCAL DE CONTRATO (RDC nº 216/2004).

3.2.6.37. Preparo e porcionamento:

3.2.6.38. Seguir protocolos padronizados da CONTRATANTE, incluindo higienização prévia do ambiente, utensílios, equipamentos, sanitização rigorosa de superfícies, estruturas físicas e utensílios respeitando as etapas de higienização, secagem e armazenamento. Uso de EPI's adequados (toucas, máscaras, propés e luvas descartáveis) ao setor pelos manipuladores (RDC nº 216/2004).

3.2.6.39. Todas as fórmulas devem ser preparadas em ambiente controlado, com temperatura adequada, práticas de higiene e boas práticas de manipulação, respeitando as instruções do fabricante, que garantam a integridade da composição nutricional e a estabilidade microbiológica.

3.2.6.40. Conferir prescrição das fórmulas infantis, dietas enterais de sistema aberto moduladas ou não e dietas enterais de sistema fechado (tipo, volume e diluição quando necessário), bem como horários de consumo recomendado, para entrega de forma prévia. Assim sendo também, para itens de consumo imediato como módulos e

suplementos.

3.2.6.41. Identificar os frascos de dietas, mamadeiras e recipientes descartáveis destinados aos pacientes, contendo, no mínimo: nome do paciente, tipo de dieta ou fórmula, volume e data de nascimento, devendo constar ainda informações de diluição, velocidade de infusão, via de administração, data e hora de produção e validade quando aplicáveis à preparação utilizada.

3.2.6.42. Conferir data de validade e integridade embalagem da fórmula e ao abrir verificar o aspecto e propriedades organolépticas do conteúdo.

3.2.6.43. Pesar fórmulas em pó em balanças calibradas ou usar dosadores padronizados específicos para cada fórmula.

3.2.6.44. A água utilizada no preparo de fórmulas infantis deverá ser previamente fervida ($\approx 100^\circ\text{C}$) e empregada, no momento do preparo, em temperatura não inferior a 70°C , sendo vedado o uso abaixo desse limite, com devido controle e registro pela CONTRATADA.

3.2.6.45. Misturar fórmula até completa homogeneização, podendo usar liquidificador exclusivamente para cada grupo de fórmulas, para não ocorrer contaminação cruzada.

3.2.6.46. Fracionar o volume conforme prescrição constante do Mapa de Dietas e Fórmulas, e acondicionar em recipientes individuais, estéreis e devidamente identificados por meio de etiqueta.

3.2.6.47. Acondicionar dietas frias em temperatura de refrigeração $\geq 1^\circ\text{C}$ e $\leq 5^\circ\text{C}$, até a entrega e montagem do carrinho pelo copeiro, e para preparações que serão administradas quentes ou em temperatura de segurança, temperatura $> 65^\circ\text{C}$ em banho maria, até a entrega e montagem do carrinho pelo copeiro.

3.2.6.48. O envase é realizado em frascos para dieta, mamadeiras, descartáveis (lista com especificações destes itens que constam no Apêndices presente TR).

3.2.6.49. Distribuição:

3.2.6.50. A liberação das dietas, por via oral ou enteral, somente ocorrerá após conferência por profissional técnico de nutrição, com registro da saída em planilha física a ser devidamente arquivada para fins de controle.

3.2.6.51. O serviço de copa será responsável pelo transporte e pela entrega das dietas no interior das dependências hospitalares, a serem realizados por copeiro(s) da CONTRATADA devidamente designado(s) para essa atividade.

3.2.6.52. As dietas deverão ser armazenadas e transportadas em carrinhos exclusivos para essa finalidade, devidamente higienizados e protegidos do ambiente, de modo a minimizar riscos de contaminação, em conformidade com a RDC nº 63/2011, RDC nº 306/2004, Portaria nº 2.616/1998 e demais diretrizes da ANVISA relativas ao controle de infecção em serviços de saúde.

3.2.6.53. Supervisão:

3.2.6.54. A supervisão técnica das atividades do sondário/lactário será exercida pelo nutricionista responsável técnico, indicado pela CONTRATADA, com a participação do nutricionista da CONTRATANTE no acompanhamento e fiscalização dos serviços, podendo contar com o apoio de técnico em nutrição, sob sua supervisão, em conformidade com a Lei nº 8.234/1991 e a Resolução CFN nº 600/2018.

3.2.6.55. O técnico de nutrição estará subordinado a nutricionista CONTRATADA, a mesma em conjunto com a nutricionista da CONTRATANTE estabelecerão as demandas, condutas e rotinas a serem cumpridas pelo técnico de nutrição para sua atuação no setor de sondário/lactário.

3.2.6.56. Procedimentos operacionais – preparo de fórmulas e dietas:

3.2.6.57. Realizar a higienização do ambiente, com limpeza e desinfecção de bancadas, utensílios e equipamentos com sanitizante aprovado pela ANVISA, garantindo a esterilização de utensílios e mamadeiras. Manter o ambiente com acesso restrito e assegurar higiene pessoal adequada, com lavagem das mãos ao entrar e antes da manipulação, utilizando sabonete antisséptico e papel toalha descartável, bem como uso obrigatório de EPIs (touca, máscara, propés e luvas descartáveis).

3.2.6.58. Fórmulas infantis e dietas enterais – sistema aberto

3.2.6.59. Após higienização do ambiente e paramentação, conferir a prescrição no mapa de dietas. Abrir a embalagem da dieta apenas no momento do preparo, realizar homogeneização quando aplicável e proceder à higienização dos recipientes utilizados.

3.2.6.60. Porcionamento, identificação e consumo

3.2.6.61. Fracionar as preparações em recipientes estéreis, conforme volume prescrito, identificando com nome do paciente, número do leito, tipo de dieta ou fórmula, data e hora de preparo e validade. As dietas enterais devem ser administradas em temperatura ambiente, e aquelas destinadas ao consumo oral devem ser ofertadas sob refrigeração.

3.2.6.62. Dietas enterais e suplementos – sistema fechado

3.2.6.63. Conferir prescrição, lote e validade, higienizar externamente as embalagens com álcool 70% e identificar com nome do paciente e número do leito, mantendo sob refrigeração inferior a 5°C até o momento do uso.

3.2.6.64. A CONTRATADA deverá adotar todos os procedimentos adicionais que se fizerem necessários para assegurar a qualidade, a segurança sanitária e a adequada execução dos serviços de preparo, porcionamento, acondicionamento e distribuição de fórmulas infantis e dietas enterais, devendo, para tanto, elaborar, implementar e manter atualizados Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), em conformidade com a legislação sanitária vigente, os quais deverão ser rigorosamente observados por todos os profissionais envolvidos na execução do serviço.

3.2.7. ORIENTAÇÕES GERAIS:

3.2.7.1. Para dietas enterais ou módulos em sistema aberto, é terminantemente proibido, após a manipulação de dietas em pó e/ou o fracionamento de dietas líquidas, deixá-las em temperatura ambiente. As preparações devem ser mantidas sob refrigeração, em temperatura segura, até o momento mais próximo possível da distribuição aos leitos.

- 3.2.7.2. Terminantemente proibido ferver ou cozinhar fórmulas pediátricas após a diluição;
- 3.2.7.3. Terminantemente proibido usar frascos com embalagem violada ou mamadeiras com sinais de umidade, sujidades ou presença de odor.
- 3.2.7.4. Dietas individuais em sistema aberto devem ser os últimos itens a serem colocados no carrinho da copa.
- 3.2.7.5. Todos os produtos que são utilizados de maneira parcial, devem sempre conter etiqueta com informação de hora e dia de abertura e data de validade conforme orientação do fabricante após aberto, se não for usado em sua totalidade;
- 3.2.7.6. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, utensílios e descartáveis necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas nos Apêndices e Anexos descritos neste Termo de Referência, promovendo a substituição quando necessário para execução do serviço;
- 3.2.8. O objeto será recebido:
- 3.2.8.1. Provisoriamente, pelo fiscal do CONTRATO no prazo de 07 (sete) dias, mediante termo detalhado que ateste o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo e a comprovação da prestação dos serviços;
- 3.2.8.2. Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório.
- 3.2.8.3. O termo detalhado do recebimento provisório, com a análise das ocorrências registradas na execução do CONTRATO, serão encaminhados ao Gestor do Contrato para fins de apuração dos descontos e glosas cabíveis na fatura correspondente, em virtude de serviços total ou parcialmente não executados, pela pontuação obtida na avaliação da qualidade dos serviços, em consonância com os indicadores previstos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).
- 3.2.8.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade ético-profissional da contratada pela perfeita execução da contratação, nem a responsabilidade pelos prejuízos resultantes da sua incorreta execução;
- 3.2.9. Condições gerais e específicas para a prestação do serviço:
- a) A CONTRATADA deverá dar continuidade ao serviço, que é ininterrupto, mesmo que o período de execução contratual ordinário ou excepcional tenha sido encerrado, até que a nova contratada se adapte ao serviço na unidade hospitalar. Sendo garantido o pagamento da execução do serviço prestado até que a nova CONTRATADA cumpra a demanda, no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- b) Em caso de abandono da CONTRATADA, em qualquer período, dentro do tempo estimado e previsto previamente no contrato, a CONTRATADA deverá cumprir as sanções determinadas nesse Termo de Referência.
- c) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, entre as quais se destacam: a execução dos cardápios de refeições principais, lanches e sobremesas, elaborados por tipo de dieta e consistência, incluindo cardápios diferenciados para público adulto e pediátrico, bem como a implementação de cardápios festivos em datas comemorativas, conforme diretrizes da CONTRATANTE; o preparo, porcionamento e distribuição das dietas hospitalares; o fornecimento de dietas enterais em sistema aberto e fechado, módulos nutricionais, suplementos e fórmulas infantis; o acondicionamento, identificação e entrega das preparações; e o recolhimento e a higienização de mamadeiras e demais recipientes utilizados, sendo todos os insumos e materiais necessários ao serviço fornecidos pela CONTRATADA.
- 3.2.10. Plano de Contingência
- 3.2.10.1. A Contratada deverá apresentar Plano de Contingência no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato.
- 3.2.10.2. O Plano deverá ser submetido à aprovação da fiscalização técnica da Contratante.
- 3.2.10.3. O documento deverá conter fluxos operacionais, responsáveis, contatos emergenciais, recursos materiais e humanos mobilizáveis e prazos de resposta.
- 3.2.10.4. O Plano de Contingência terá por finalidade assegurar a continuidade ininterrupta da produção, manipulação, transporte e distribuição de refeições hospitalares, dietas enterais e fórmulas do lactário e sondário, destinadas aos pacientes, acompanhantes e demais públicos autorizados, preservando o padrão nutricional, sanitário e operacional previsto neste Termo de Referência, mesmo diante de situações excepcionais ou imprevistas.
- 3.2.10.5. O Plano deverá contemplar, no mínimo, medidas operacionais para as seguintes hipóteses, inclusive aquelas relacionadas às atividades de produção de refeições transportadas, lactário e sondário:
- I - interdição total ou parcial das instalações da cozinha hospitalar;
 - II - interrupção no fornecimento de água potável, energia elétrica, gás ou vapor;
 - III - indisponibilidade de equipamentos essenciais à produção das refeições;
 - IV - desabastecimento relevante de gêneros alimentícios estratégicos, fórmulas infantis, dietas enterais, módulos, suplementos e correlatos;
 - V - ocorrências que comprometam significativamente a força de trabalho da Contratada;
 - VI - situações emergenciais ou de calamidade que impactem a execução contratual.
 - VII - ocorrências que comprometam a logística de transporte das refeições, incluindo indisponibilidade ou avaria de veículos, bloqueios de vias, manifestações, restrições de circulação, eventos climáticos adversos ou quaisquer situações alheias ao controle da CONTRATADA que possam impactar a entrega tempestiva nas unidades hospitalares.
- 3.2.10.6. A implementação do Plano de Contingência ocorrerá sem qualquer acréscimo de custos para a Contratante.

3.2.10.7. Na hipótese de impossibilidade de utilização das dependências da Contratante, a Contratada deverá manter previamente definida estrutura alternativa apta à produção das refeições contratadas. A unidade alternativa deverá:

- I - possuir regularidade sanitária vigente;
- II - demonstrar capacidade operacional compatível com a demanda contratada;
- III - assegurar condições adequadas de higiene, armazenamento e preparo dos alimentos.

3.2.10.8. A Contratante poderá, a qualquer tempo, realizar diligências e inspeções na estrutura alternativa indicada.

3.2.10.9. Toda ocorrência que enseje a ativação do Plano deverá ser registrada e comunicada imediatamente à fiscalização do contrato.

3.2.10.10. O Plano de Contingência deverá ser revisado sempre que houver alteração relevante na estrutura operacional da Contratada ou da unidade hospitalar.

3.2.10.11. A Contratante poderá exigir atualização do documento sempre que entender necessário à preservação do interesse público.

3.2.11. Refeitório das unidades hospitalares com refeição in loco e transportada

3.2.11.1. Finalidade e público atendido

3.2.11.2. O refeitório das unidades hospitalares destina-se ao consumo de refeições por funcionários, servidores e acompanhantes, constituindo ambiente controlado para alimentação, devendo observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, os protocolos internos da unidade e os critérios de controle de acesso previamente estabelecidos na portaria nº 003 de janeiro de 2011.

3.2.11.3. O funcionamento do refeitório deverá estar integrado ao fluxo operacional do serviço de alimentação hospitalar, contemplando as etapas de recebimento, distribuição e consumo das refeições, de modo a garantir organização, segurança alimentar, rastreabilidade e adequada rotatividade dos usuários respeitando os horários estabelecidos, evitando aglomerações e assegurando a manutenção das condições higiênico-sanitárias do ambiente.

3.2.11.4. Excepcionalmente, será admitido o fornecimento de refeição no leito ao acompanhante nas seguintes situações:

- a) pacientes menores de 18 (dezoito) anos;
- b) pacientes que não possam permanecer desacompanhados durante as refeições; ou
- c) pacientes em regime de isolamento, com o objetivo de evitar a circulação nas dependências da unidade hospitalar e reduzir riscos sanitários.

3.2.11.5. O acesso de acompanhantes ao refeitório deverá respeitar os critérios definidos pela unidade hospitalar, podendo ser condicionado à liberação prévia, para controle de quantitativo e horários específicos, de forma a não comprometer a capacidade operacional do serviço.

3.2.11.6. Outras situações excepcionais relativas ao fornecimento de refeições fora do fluxo padrão deverão ser previamente avaliadas pela Assistência Social e pelo Nutricionista da unidade, mediante análise técnica e assistencial, com posterior comunicação formal à CONTRATADA para adoção das providências cabíveis.

3.2.11.7. A CONTRATADA deverá assegurar a adequada organização do refeitório, incluindo a reposição de utensílios, higienização contínua do ambiente, orientação aos usuários quanto às normas de uso e apoio à gestão do fluxo de pessoas, em consonância com as diretrizes da unidade hospitalar e da CONTRATANTE.

3.2.11.8. Estrutura física mínima e mobiliários do refeitório para refeição in loco e transportada

3.2.11.9. A CONTRATADA deverá fornecer, instalar, organizar, manter e substituir, sempre que necessário, todos os equipamentos, mobiliários e utensílios indispensáveis ao pleno funcionamento do refeitório, observando a compatibilidade com a demanda da unidade hospitalar, o dimensionamento adequado do público atendido, bem como as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

3.2.11.10. A estrutura física e os mobiliários deverão assegurar condições adequadas de conforto, segurança, acessibilidade, ergonomia e higiene, permitindo a adequada circulação dos usuários e a organização do fluxo de distribuição e consumo das refeições, de modo a evitar cruzamentos indevidos e aglomerações.

3.2.11.11. Todos os itens disponibilizados deverão apresentar-se em adequado estado de conservação, padronização, limpeza e funcionamento, sendo vedada a utilização de mobiliários danificados, improvisados ou que ofereçam risco à saúde e segurança dos usuários, devendo a CONTRATADA realizar inspeções periódicas e manutenção preventiva e corretiva.

3.2.11.12. Entre os itens mínimos necessários ao funcionamento do refeitório incluem-se:

- a) mesas e cadeiras, em quantidade suficiente para atendimento da demanda, com materiais de fácil higienização e resistência compatível com o uso contínuo;
- b) balcões ou rampas térmicas (quentes e frias), bem como equipamentos para conservação de bebidas, tais como refresqueiras ou equipamentos equivalentes, quando aplicável ao modelo de distribuição adotado, garantindo a manutenção da temperatura adequada das preparações e bebidas, devendo assegurar, no caso de alimentos quentes, temperatura mínima de 60 °C (sessenta graus Celsius) e, para preparações frias e bebidas, temperatura máxima de 5 °C (cinco graus Celsius), sendo o tempo de exposição das preparações limitado ao máximo de 6 (seis) horas, em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos estabelecidas pela legislação sanitária vigente;
- c) utensílios de serviço, tais como talheres, bandejas, pegadores, conchas e utensílios equivalentes, em número suficiente, íntegros e devidamente higienizados;
- d) lixeiras com tampa e acionamento não manual, ou solução sanitariamente equivalente, distribuídas de forma estratégica no ambiente;

e) equipamentos e itens de apoio necessários à organização e operação do serviço, tais como carrinhos de apoio, suportes e dispensers adequados para uso coletivo, bem como insumos de higiene, incluindo sabonete líquido para as mãos, álcool gel e papel toalha de uso único, entre outros correlatos, quando aplicável.

3.2.11.13. A CONTRATADA deverá realizar o monitoramento contínuo das temperaturas dos equipamentos e das preparações expostas, com registros em planilhas ou sistema próprio, em intervalos regulares, assegurando a rastreabilidade e o atendimento às disposições da RDC nº 216/2004 e demais normas sanitárias aplicáveis.

3.2.11.14. Na hipótese de não conformidade nos parâmetros de temperatura ou tempo de exposição, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente medidas corretivas, incluindo o descarte das preparações, quando necessário, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de modo a garantir a segurança alimentar dos usuários.

3.2.11.15. Condições de higiene, conforto e segurança

3.2.11.16. As áreas destinadas ao refeitório deverão observar rigorosamente os requisitos de higiene, conforto e segurança, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como com as disposições aplicáveis da NR-24, garantindo ambiente adequado ao consumo seguro de refeições.

3.2.11.17. A CONTRATADA deverá manter o refeitório e suas áreas de apoio em adequadas condições higiênico-sanitárias, assegurando a execução de rotinas sistemáticas e documentadas de limpeza, desinfecção, organização e conservação do ambiente, incluindo pisos, paredes, mobiliários, equipamentos e utensílios, em conformidade com as exigências previstas neste Termo de Referência e na legislação sanitária aplicável.

3.2.11.18. As rotinas de limpeza e desinfecção deverão observar, no mínimo, as seguintes frequências:

a) higienização das mesas, cadeiras e superfícies de contato: após cada turno de refeição ou sempre que houver sujidade visível;

b) limpeza dos pisos: no mínimo a cada turno de funcionamento e sempre que necessário;

c) higienização de balcões térmicos, rampas de distribuição, refresqueiras e equipamentos similares: antes, durante (quando aplicável) e após cada período de distribuição;

d) limpeza e desinfecção de utensílios de uso coletivo: imediatamente após o uso ou conforme fluxo operacional definido;

e) higienização das lixeiras: diariamente e sempre que houver necessidade, com troca dos sacos de resíduos sempre que atingirem 2/3 (dois terços) de sua capacidade;

f) limpeza geral do ambiente (incluindo paredes, portas, rodapés e áreas de difícil acesso): no mínimo diariamente, com cronograma específico para limpezas mais intensivas.

3.2.11.19. Deverão ser adotadas medidas contínuas de controle integrado de pragas e vetores, manejo adequado de resíduos e manutenção de ventilação e iluminação adequadas, naturais ou artificiais, de forma a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do ambiente.

3.2.11.20. O ambiente deverá dispor de condições que assegurem conforto aos usuários, incluindo adequada disposição de mobiliário, controle de ruído, proteção contra intempéries e, quando aplicável, climatização compatível com a capacidade do espaço e o fluxo de pessoas.

3.2.11.21. A CONTRATADA deverá garantir a disponibilidade contínua de insumos de higiene para os usuários, tais como sabonete líquido, papel toalha de uso único e álcool gel, em pontos estratégicos do refeitório, assegurando sua reposição imediata sempre que necessário.

3.2.11.22. Deverão ser observadas condições de segurança no ambiente, incluindo a manutenção de instalações elétricas em condições seguras, organização dos fluxos de circulação, prevenção de acidentes, sinalização adequada e atendimento às normas de acessibilidade, quando aplicável.

3.2.11.23. Todas as atividades relacionadas à higiene e conservação do refeitório deverão ser realizadas por Auxiliares de Serviços Gerais devidamente capacitados, utilizando materiais e produtos de limpeza regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária, observando rigorosamente as diluições, os tempos de contato e as formas de aplicação conforme as recomendações dos fabricantes e os procedimentos operacionais padronizados.

3.2.11.24. A CONTRATADA deverá manter registros atualizados das atividades de limpeza e desinfecção de equipamentos, superfícies e áreas do refeitório, contendo, no mínimo, data, horário, identificação do responsável e método utilizado, de modo a assegurar a rastreabilidade, inclusive em situações de possível contaminação, bem como a comprovação do cumprimento das rotinas estabelecidas.

3.2.11.25. CONTROLE DAS REFEIÇÕES

3.2.11.26. A CONTRATADA deverá instalar bloqueio físico eletrônico (catraca) com tecnologia de identificação, dotado de capacidade para leitura de, no mínimo, 10.000 biometrias digitais e leitor de cartão por proximidade, para o controle diário das refeições ofertadas, devendo assegurar a continuidade do atendimento, inclusive em situações de interrupção de energia elétrica (nobreak).

3.2.11.27. Controle das refeições dos Pacientes

3.2.11.28. A informação da refeição dos pacientes será coletada pela equipe da nutrição clínica e transmitida ao setor de produção após inclusão das dietas dos pacientes internados em planilha Excel " Mapa diário de Dietas" - com permissão apenas de leitura pelos responsáveis. A dieta será produzida e servida nos horários pré-estabelecidos pelas diretrizes da unidade.

3.2.11.29. A CONTRATADA deverá gerar relatórios diários de todas as refeições pacientes, os quais deverão ser compartilhados com a Fiscal do Contrato, para fins de controle e medição.

3.2.11.30. Controle das refeições dos funcionário

3.2.11.31. O controle das refeições será realizado por catraca eletrônica com biometria vinculada à matrícula individual. O fornecimento observará a escala de serviço e o limite máximo de refeições estabelecido, sendo permitido ao profissional substituto, quando designado, o acesso à refeição mediante biometria cadastrada

3.2.11.32. Na impossibilidade de cadastro biométrico, será utilizado cartão de identificação com leitura digital, vinculado ao responsável da CONTRATADA, a quem caberá a liberação de acesso.

3.2.11.33. A CONTRATADA deverá gerar relatórios diários de todas as refeições dos funcionários, os quais deverão ser compartilhados com a Fiscal do Contrato, para fins de controle e medição.

3.2.11.34. Controle das refeições dos Acompanhantes

3.2.11.35. Os acompanhantes realizarão suas refeições nos horários diferentes dos colaboradores, porém no mesmo refeitório utilizados pelos funcionários da unidade hospitalar, devendo ser assegurada a continuidade do atendimento, inclusive em situações de interrupção de energia elétrica (nobreak).

3.2.11.36. O acesso dos acompanhantes ao refeitório dependerá de identificação, sendo a liberação realizada por meio de cartões, sob responsabilidade da CONTRATADA, vinculados a cada clínica/ala da unidade, devendo os acompanhantes autorizados constar em lista de pacientes, com indicação do respectivo vínculo.

3.2.11.37. As excepcionalidades de acesso ao refeitório ou de fornecimento de refeições na enfermaria deverão ser demandadas pelo Núcleo de Serviço Social, em conjunto com o Setor de Nutrição Clínica. As solicitações serão formalmente comunicadas pelo Serviço Social e disponibilizadas ao setor de nutrição, para fins de controle e prevenção de duplicidade de pedidos, em conformidade com a Cartilha de Controle sobre Serviço de Alimentação Hospitalar da Secretaria da Controladoria Geral do Estado.

3.2.11.38. A CONTRATADA deverá gerar relatórios diários de todas as refeições dos acompanhantes, os quais deverão ser compartilhados com a Fiscal do Contrato, para fins de controle e medição.

4. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA E DO BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/200

4.1. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

4.2. O valor estimado mensal para a contratação é de **R\$ 24.831.708,13** (vinte e quatro milhões, oitocentos e trinta e um mil, setecentos e oito reais e treze centavos), perfazendo o valor estimado global de **R\$ 595.960.995,12** (quinhentos e noventa e cinco milhões, novecentos e sessenta mil, novecentos e noventa e cinco reais e doze centavos), considerando o período de **24 (vinte e quatro) meses**, sendo assim distribuídos:

a. Lote I HAM (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 60.106.434,48 (sessenta milhões, cento e seis mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e quarenta e oito centavos);

b. Lote II HBC (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 12.316.602,00 (doze milhões, trezentos e dezesseis mil, seiscentos e dois reais);

c. Lote III HBL (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 42.329.056,32 (quarenta e dois milhões, trezentos e vinte e nove mil, cinquenta e seis reais e trinta e dois centavos);

d. Lote IV HCP (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 8.155.154,64 (oito milhões, cento e cinquenta e cinco mil, cento e cinquenta e quatro reais e sessenta e quatro centavos);

e. Lote V HDM (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 18.501.664,08 (dezoito milhões, quinhentos e um mil, seiscentos e sessenta e quatro reais e oito centavos);

f. Lote VI HGA (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 10.454.412,48 (dez milhões, quatrocentos e cinquenta e quatro mil, quatrocentos e doze reais e quarenta e oito centavos);

g. Lote VII HGV (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 52.293.229,92 (cinquenta e dois milhões, duzentos e noventa e três mil, duzentos e vinte e nove reais e noventa e dois centavos);

h. Lote VIII HJP (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 8.962.871,52 (oito milhões, novecentos e sessenta e dois mil, oitocentos e setenta e um reais e cinquenta e dois centavos);

i. Lote IX HOF (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 197.092.867,92 (cento e noventa e sete milhões, noventa e dois mil, oitocentos e sessenta e sete reais e noventa e dois centavos);

j. Lote X HRA (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 87.472.745,28 (oitenta e sete milhões, quatrocentos e setenta e dois mil, setecentos e quarenta e cinco reais e vinte e oito centavos);

k. Lote XI HR (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 84.585.454,32 (oitenta e quatro milhões, quinhentos e oitenta e cinco mil, quatrocentos e cinquenta e quatro reais e trinta e dois centavos);

m. Lote XII HUP (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 13.690.502,16 (treze milhões, seiscentos e noventa mil, quinhentos e dois reais e dezesseis centavos).

4.2.1. No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

4.2.2. Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar o preço unitário e total estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

4.3. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

4.3.1. As despesas decorrentes desta licitação serão incluídas no orçamento do Estado de Pernambuco, para o

presente exercício, na classificação abaixo:

Elemento de Despesa: 3.3.90

4.4. JUSTIFICATIVA PARA APLICAÇÃO OU NÃO DO BENEFÍCIO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.

4.4.1. Em regra, contratação de serviços com itens ou lotes de valores estimados iguais ou inferiores a R\$ 80.000,00 (oitenta) mil reais devem ser objeto de licitações exclusivas para ME, EPP e MEI (cota exclusiva), nos termos do art. 48, inciso I, da LC nº 123/2006.

4.4.2. Considerando que não há lotes de valor igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a presente licitação não possui lotes exclusivos à participação de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual.

5. DA LICITAÇÃO

5.1. MODALIDADE DE LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO, REGIME DE EXECUÇÃO E MODO DE DISPUTA

5.1.1. A licitação será processada na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tendo como critério de julgamento o MENOR PREÇO GLOBAL/POR LOTE.

5.1.2. O objeto será executado por meio do regime de EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.

5.1.3. O modo de disputa a ser utilizado é o aberto.

5.1.4. A combinação dos parâmetros modalidade de licitação, critério de julgamento e modo de disputa descritos neste Termo de Referência se mostram adequadas e eficientes para seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, uma vez que a modalidade visa a idoneidade e isonomia do processo, objetivando por parte dos participantes a apresentação de propostas vantajosas à Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco.

5.2. PROPOSTA

5.2.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

5.2.1.1 As propostas deverão ter validade de, no mínimo, 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública a ser estabelecida no preâmbulo do Edital, independente de declaração da licitante.

5.3. CONDIÇÕES DA PROPOSTA

5.3.1. Para todos o(s) lote(s) a(s) proposta(s) enviada(s) deverá(ão) ser acompanhada(s) do(s) seguinte(s) documento(s):

5.3.1.1. A licitante classificada provisoriamente em 1º lugar no certame deverá apresentar proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do ANEXO A - "Modelo de Proposta de Preços", formado pelos itens 1, 2 e 3 e acompanhado das Planilhas de Custo e Formação de Preços de Mão de Obra":

5.3.1.2. No item 01 - "Modelo de Proposta de Preços Unitários e Totais" (ANEXO A), a empresa deverá informar o valor unitário e total de todos os itens do lote a ser proposto;

5.3.1.3. No item 02 - "Modelo de Proposta de Preços por Custos Diretos e Indiretos" (ANEXO A), a empresa deverá informar todos os insumos que impactam no seu preço proposto de maneira objetiva, informando o valor e representação em percentual atinente a cada linha de custo OU ao item, totalizando 100% (cem por cento) do preço final.

5.3.1.4. No item 03 - "Modelo de Proposta de Preços - Custo referente à mão de obra" (ANEXO A), a empresa deverá indicar a quantidade de profissionais a serem utilizados para a prestação dos serviços, conforme especificação do Anexo.

5.3.1.5. Os custos referentes à mão de obra que impactam sobre este serviço deverão ser detalhados por categoria profissional, com seus respectivos quantitativos e jornadas, de acordo com a realidade de cada licitante, em planilha de custo e formação de preços de mão de obra, consoante modelos dispostos no ANEXO DO EDITAL "Planilhas Estimativas de Custos e Formação de Preços de Mão de Obra".

5.3.1.6. O valor da mão de obra a ser considerada no item 02 - "Modelo de Proposta de Preços por Custos Diretos e Indiretos" (ANEXO A) deve ser composto pela soma das multiplicações dos valores finais de cada planilha de mão de obra por categoria (a ser apresentada pela licitante) vezes a quantidade de funcionários de cada categoria.

5.3.1.7. Ficha técnica emitida pelos fabricantes dos produtos a serem disponibilizados para o espaço de sondário e lactário da unidades, conforme a necessidade descrita por lotes: fórmulas infantis, dietas enterais, módulos para dieta enteral, suplementos nutricionais e seus correlatos, para verificação e parecer técnico das propostas e posteriormente para aprovação das Fiscais de contrato.

5.3.1.8. A proposta de preços deverá ser elaborada de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e seus apêndices e anexos.

5.4. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE HABILITAÇÃO

5.4.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.4.1.1. Licença de Funcionamento vigente, expedida pelo órgão competente da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, compatível com atividade pertinente e compatível ao objeto da presente licitação.

5.4.1.2. Justifica-se essa exigência pois, existe a obrigatoriedade de regularidade do estabelecimento perante a autoridade sanitária competente, como condição para o exercício de atividades relacionadas à produção, manipulação ou fornecimento de alimentos, nos termos da legislação sanitária vigente e das diretrizes da Agência Nacional de

Vigilância Sanitária, bem como em observância ao disposto na Lei nº 14.133/2021, no que se refere à verificação da aptidão do licitante para execução do objeto contratado.

5.4.2. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.4.2.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional Conselho Regional de Nutrição do local da sede da licitante, em plena validade, conforme fundamentação legal contida na Resolução CFN nº 701/2021.

5.4.2.2. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao lote pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, em nome da licitante, expedidos por pessoa(s) de direito público ou privado ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

5.4.2.3. Para fins de comprovação, os atestados/certidões devem dizer respeito a prestação de serviços de:

a) Para os Lotes de **refeição in loco (1,3,4,5,6,8,9,10,11 e 12)**, serviço de **refeição preparada**;

b) Para os Lotes **2 e 7**, serviços de refeição transportada. Adicionalmente, comprovar a experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços de **refeições transportadas**, sendo aceito o somatório de atestados de período ininterrupto;

5.4.2.4. Será considerado compatível com a quantidade o(s) atestado(s) ou certidões que apresentar (em), no mínimo, 30% (trinta por cento) da quantidade anual estimada na licitação referente ao almoço de cada lote, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote.

5.4.2.5. Para fins de aferição do percentual mínimo de 30% (trinta por cento) relativo à qualificação técnica, em sendo obtido resultado cujo número possuam casas decimais, deverá ser realizado arredondamento para o primeiro menor número inteiro.

5.4.2.6. Justifica-se o percentual fixado para fins de qualificação técnica, no que se refere à comprovação das quantidades a serem indicadas em atestados/certidões, por se mostrar suficiente para verificar a capacidade da empresa na prestação dos serviços de maneira satisfatória e por estar dentro dos limites recomendados pelos órgãos de controle.

5.4.2.7. Comprovar que a licitante possui em seu quadro permanente, na data de abertura da proposta, Nutricionista (Responsável Técnico) de nível superior, com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), conforme a Lei nº 8.234/91.

5.4.2.8. A comprovação do vínculo permanente do(s) profissional(is) acima será feita mediante cópia de um dos seguintes documentos:

a) Ficha ou Livro de Registro de Empregados; Contrato de Trabalho firmado ou Carteira Profissional, no caso de empregado da empresa;

b) Contrato social ou Ata de Eleição da Diretoria, devidamente arquivado no Registro próprio, se o(s) profissional(is) for (em) sócio(s) da empresa licitante;

c) Contrato de prestação de serviços, firmado entre as partes, na forma da lei civil, e com firmas reconhecidas.

d) Declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

5.4.2.9. A solicitação deste período mínimo de experiência justifica-se pela natureza contínua, crítica e de elevada complexidade dos serviços de fornecimento de refeições transportadas no âmbito hospitalar, os quais envolvem riscos sanitários relevantes e exigem rigoroso controle de todas as etapas do processo produtivo, desde o preparo até a distribuição final ao paciente.

5.4.2.10. A execução inadequada desses serviços pode comprometer a segurança alimentar dos usuários, especialmente considerando o público atendido — em sua maioria pacientes em condições clínicas vulneráveis —, demandando, portanto, que a futura contratada comprove experiência prévia suficiente para garantir a adequada gestão dos processos, incluindo controle de tempo e temperatura, logística de transporte, rastreabilidade e atendimento às normas sanitárias vigentes.

5.4.2.11. Nesse contexto, a exigência de comprovação de experiência mínima de 01 (um) ano mostra-se razoável e proporcional, não configurando restrição indevida à competitividade, mas sim medida necessária para assegurar a capacidade técnica-operacional do licitante, em consonância com o disposto na Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a exigir qualificação técnica compatível com o objeto contratado.

5.4.3. VISTORIA PRÉVIA

5.4.3.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, pois, considerando a complexidade do objeto e os custos envolvidos para a implantação e adequação da infraestrutura necessária à execução do serviço, notadamente o fornecimento, instalação e manutenção de equipamentos destinados ao funcionamento de cozinhas, refeitórios, lactários e sondários, bem como a necessidade de observância a rigorosos padrões técnico - sanitários, fluxos físicos segregados, controle de temperatura, logística de produção e distribuição de refeições in loco e transportadas, e integração com a rotina assistencial das unidades hospitalares, faz-se necessário que o licitante tenha ciência das condições reais das instalações, acessos, áreas disponíveis, pontos de energia, gás e água, espaços de armazenamento e demais particularidades que possam impactar o dimensionamento de mão de obra, a metodologia de trabalho, o planejamento operacional e a formação de custos, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

5.4.3.2. A vistoria deverá ocorrer até o dia anterior à data da abertura do certame, no horário das 08:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira, por representante legal da empresa participante ou responsável técnico da empresa, por meio de agendamento prévio, a ser realizado em dias úteis, no horário de 09:00 às 16:00 horas, com o setor a Coordenação de Nutrição pelos telefones (81) 99183-9029 ou (81) 3184-4007 ou por pelo e-mail: coord.nutricao@gmail.com;

5.4.3.3. Durante a vistoria, o LICITANTE deverá observar, entre outros aspectos, o grau de dificuldade para execução dos serviços, diagnóstico dos requisitos necessários para prestação desses, não se admitindo, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento dos mesmos.

5.4.3.4. O licitante deverá registrar em documento, pontuando de modo objetivo as condições encontradas da infra estrutura da unidade hospitalar. No mesmo documento é preciso pontuar de forma pormenorizada o que foi encontrado na unidade, que seja de pertences do hospital como: equipamentos, utensílios e entre outros itens que sejam pertinentes registrar. Sendo necessário a assinatura de um representante legal da empresa participante ou responsável técnico da empresa e também pelo gestor/fiscal do contrato ao final da visita;

5.4.3.5. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes;

5.4.3.6. O licitante deverá atestar, sob pena de inabilitação, que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme modelo de declaração constante no edital;

5.4.3.7. Caso a licitante opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo de declaração constante no edital;

5.4.3.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes;

5.4.4. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.4.4.1. Comprovação do Patrimônio Líquido OU Capital Social mínimo, correspondente a 10 % (dez por cento) do valor estimado anual da licitação para o respectivo lote, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote.

5.4.4.2. Os demais requisitos de qualificação econômico financeira serão descritos no edital da presente contratação.

6. DO REGISTRO DE PREÇOS

6.1. JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1.1. A opção pelo sistema de registro de preços para a contratação do objeto constante deste Termo de Referência tem fundamentação no art. 3º, I, II e III do Decreto nº 54.700/2023, visto que A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) revela-se adequada diante da natureza variável da demanda, evidenciada pela flutuação sazonal da capacidade instalada, pelas alterações no perfil assistencial e pelas variações no volume de atendimentos, bem como pelas particularidades da estrutura física e operacional das unidades e pelos dados históricos de consumo não uniformes. Tal enquadramento encontra respaldo nos princípios da eficiência, da economicidade e do planejamento, ao permitir que a Administração realize contratações de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, evitando a formação de estoques desnecessários, reduzindo desperdícios e promovendo a otimização na gestão dos recursos públicos. Ademais, o SRP confere maior flexibilidade e segurança à execução contratual, viabilizando o atendimento tempestivo das demandas das unidades hospitalares, sem prejuízo da continuidade dos serviços essenciais de saúde. Diante desse contexto, a sugestão foi acolhida, tendo sido promovida a devida adequação do procedimento para a adoção do Sistema de Registro de Preços, por se tratar da solução mais compatível com a dinâmica do objeto a ser contratado.

6.2. ÓRGÃO OU ENTIDADE GERENCIADOR (A)

6.2.1. A Secretaria Estadual de Saúde é o órgão gerenciador deste Registro de Preços.

6.3. ÓRGÃOS OU ENTIDADES PARTICIPANTES

6.3.1. Figuram como ÓRGÃOS PARTICIPANTES deste Registro de Preço a Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco.

6.4. PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.4.1. Após a homologação do resultado desta licitação, a adjudicatária será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

6.5. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.5.1. O prazo de vigência da ata será de 01 (um) ano, contado da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, facultada a renovação dos quantitativos previstos.

6.6. PREVISÃO E JUSTIFICATIVA DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO POR ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES E CONDIÇÕES DE ADESÃO

6.7. Não serão admitidas adesões à Ata de Registro de Preços resultante da presente licitação por órgãos ou entidades não participantes.

6.8. A não previsão de adesão por órgãos não participantes se justifica devido a especificidade e da alta complexidade do objeto, que envolve a prestação contínua de serviços de alimentação hospitalar, incluindo a execução de atividades de sondário e lactário, diretamente vinculadas ao perfil assistencial, à capacidade instalada e às particularidades operacionais das unidades de saúde contempladas neste processo. Ressalte-se que o dimensionamento quantitativo e qualitativo dos serviços foi elaborado com base em estudos técnicos detalhados, considerando dados históricos de consumo, variações sazonais da demanda, características clínicas dos pacientes atendidos e exigências sanitárias específicas. Dessa forma, a eventual adesão por órgãos não participantes poderia comprometer o equilíbrio entre a demanda estimada e a capacidade de execução contratual, impactando

negativamente a qualidade e a regularidade dos serviços prestados. A ampliação do escopo por meio de adesões não previstas poderia prejudicar o planejamento inicialmente estabelecido, com potenciais reflexos na eficiência, na economicidade e na segurança da execução contratual. Diante disso, opta-se pela vedação à adesão de órgãos não participantes, como medida necessária para garantir a adequada execução do objeto, a manutenção da qualidade dos serviços e a preservação do interesse público.

6.9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA GERENCIADORA DA ATA

6.9.1. As obrigações do órgão ou entidade gerenciador(a) da ata de registro de preços serão dispostas em item específico da minuta da ata de registro de preços do presente processo.

6.10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA DETENTORA DA ATA

6.10.1. As obrigações da detentora da ata de registro de preços serão dispostas em item específico da minuta da ata de registro de preços do presente processo.

7. DO CONTRATO

7.1. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

7.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 24 meses contados a partir da data de sua assinatura, prorrogável até 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.2. O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista que a prestação do serviço de alimentação e nutrição englobará a produção, transporte e distribuição de refeições diárias da unidade hospitalar, ou seja, por 24 horas, incluindo manipulação e fornecimento com todos gêneros alimentícios e das dietas especiais, para assistência de pacientes, acompanhantes, servidores/funcionários, com disponibilização de mão de obra qualificada para execução das tarefas, equipamentos, matérias, utensílios e descartáveis em quantidade adequada a perfeita execução dos serviços.

7.1.3. A contratação com vigência inicial de 24 (vinte e quatro) meses mostra-se mais vantajosa para a Administração, nos termos do art. 106, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza contínua e essencial dos serviços de alimentação hospitalar prestados nas unidades da rede estadual, cuja execução demanda significativa mobilização inicial para alocação de recursos pela contratada, incluindo disponibilização de equipamentos, utensílios, mobiliários, estrutura operacional e adequações técnicas necessárias ao funcionamento de cozinhas, sondários e lactários, sem ônus imediato ao Poder Público; o prazo plurianual permite a diluição desses custos ao longo da execução contratual, favorecendo a apresentação de propostas com preços mais competitivos e economicamente equilibrados, bem como reduzir custos administrativos decorrentes de sucessivos procedimentos licitatórios e mitigar riscos de descontinuidade do serviço, assegurando estabilidade operacional, manutenção dos padrões de qualidade e maior eficiência na gestão contratual.

7.2. PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

7.2.1. O Detentor da Ata será convocada para assinatura do contrato, no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados a partir da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

7.2.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

7.3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.3.1. Ao final da presente contratação, a empresa deverá garantir à continuidade do serviço prestado cumprido todas as cláusulas elencadas neste Termo de Referência, de forma que a empresa recém-chegada se adapte ao serviço prestado sem deixar de atender as necessidades da unidade, a fim de garantir a prestação de serviço pela sua sucessora.

7.4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

7.4.1. Além das obrigações que serão dispostas na minuta do contrato anexa ao Edital da presente licitação, são requeridas as seguintes obrigações específicas na presente contratação:

7.4.2. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais do espaço e dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso, das áreas de refeitório e áreas de apoio e nutrição;

7.4.3. Estabelecer cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para a manutenção preventiva e reparadora dos equipamentos e revestimento dos pisos e paredes das áreas de refeitório e áreas de apoio e nutrição. Os equipamentos que necessitarem de manutenção fora da unidade, só o sairão mediante autorização por escrito emitido pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

7.4.4. Caberão ao Setor de Nutrição e ao Setor de Manutenção da Unidade de Saúde fixar os prazos a que se refere o item anterior, bem como o setor;

7.4.5. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços, inclusive determinando a substituição de qualquer funcionário que não atenda aos interesses do hospital;

7.4.6. Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu quadro de pessoal, observadas as especificações constantes deste edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;

7.4.7. Prestar assistência alimentar e dietoterápica à clientela. Autorizar o fornecimento de alimentos ou preparações complementares, bem como verificar, orientar e supervisionar a produção;

7.4.8. Controlar por meio de registros formais o número de refeições servidas diariamente, por intermédio do servidor da unidade, designado pela seção de nutrição ou, na falta deste, pela administração;

7.4.9. Aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da Contratante;

7.4.10. A Secretaria Estadual de Saúde deve notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades, como: não cumprimento de per capita, falta de gêneros e/ou descartáveis, falta de reposição de utensílios, alteração de cardápios sem aviso de 24 horas de antecedência ou com aquiescência do fiscal do contrato, falha na garantia da segurança dos alimentos, quadro insuficiente ou ausente de mão de obra, de faltas constatadas na execução dos serviços, fixando em 05 (cinco) dias úteis o prazo para as devidas correções e ampla defesa;

7.4.11. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, observando o cumprimento da Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA;

7.4.12. Controlar e conferir periodicamente em conjunto com a Contratada, as medições de refeições fornecidas aos pacientes, servidores/funcionários e acompanhantes, através de registros existentes em Mapas de Dietas, catraca eletrônica ou outro modelo de controle” para quando houver problemas na catraca eletrônica, devendo esse controle ser realizado de forma direta e efetiva pela contratada, conforme consta na Cartilha de Controle sobre Serviço de Alimentação Hospitalar, da Secretaria de Controladoria Geral do Estado;

7.4.13. Garantir que apenas os colaboradores nas condições arroladas na Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2011 sejam contemplados com a disponibilização de refeição desta contratação. O controle também utilizar-se-á das escalas de serviço para a colocação do horário e número de acessos permitidos aos funcionários, e, para os acompanhantes, do relatório gerado pelo setor responsável de cada hospital, verificar se onde são informados: clínica, nome e idade do paciente. Os acompanhantes deverão estar com identificação própria da Unidade para ter acesso ao refeitório, a liberação será realizada em confronto com a lista de pacientes, demonstrando assim a qual paciente o acompanhante está vinculado, desde que enquadrado nas situações previstas na Portaria Estadual nº003 de janeiro de 2011;

7.4.14. Fiscalizar diariamente os serviços, objeto do contrato, devendo ser registrado eventuais irregularidades no livro de ocorrências;

7.4.15. Designar um fiscal e um gestor, em pessoas distintas, para a fiscalização e acompanhamento do Contrato;

7.4.16. Notificar a CONTRATADA para a substituição de produtos que estejam fora das exigências contidas nos Anexos deste Termo de Referência;

7.4.17. Disponibilizar à CONTRATADA os equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE que poderão ser utilizados na execução dos serviços, devidamente relacionados, identificados e registrados junto ao Setor de Patrimônio de cada unidade hospitalar, a fim de assegurar o controle patrimonial e evitar confusão com bens similares de propriedade da CONTRATADA.

7.4.18. Cabe à nutricionista responsável, do setor de nutrição da Unidade Hospitalar, proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à oferta das preparações aos comensais (pacientes, acompanhantes e servidores);

7.4.19. Encaminhar, mensalmente, as faturas aprovadas pela prestação de serviços para liberação de pagamento de acordo com o INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR);

7.4.20. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas para a distribuição das refeições aos comensais;

7.4.21. Analisar e aprovar os cardápios sugeridos pela CONTRATADA, através do Setor de Nutrição da Unidade Hospitalar, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias a qualquer tempo;

7.4.22. Efetuar o pagamento devido, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

7.4.23. Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgoto, vinculados à prestação de serviços realizando reparos imediatos, às suas expensas;

7.4.24. Verificar o comprimento do CARDÁPIO e suas INCIDÊNCIAS descritas neste Termo de Referência;

7.4.25. A CONTRATANTE poderá solicitar, a qualquer tempo, a revisão do quantitativo de copeiros, mediante justificativa técnica baseada em auditorias, indicadores de desempenho, aumento da demanda assistencial ou mudança no perfil de complexidade das unidades atendidas (RDC nº63/2011; ONA,2022; Silva et AL.,2018);

7.4.26. Caberá ao fiscal do contrato determinar um Nutricionista Plantonista da unidade hospitalar em se responsabilizar por realizar as provas das refeições na unidade de produção de alimentos, devendo ser registrado em controle diário avaliar e aprovar ou reprovar todas as características das preparações.

7.4.27. A apuração dos serviços constituirá obrigação contratual, devendo a CONTRATANTE, por meio do fiscal do contrato, proceder à conferência dos quantitativos e valores apresentados pela CONTRATADA no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados do recebimento do respectivo relatório mensal, ocasião em que deverá atestar formalmente a medição, comunicar à CONTRATADA o valor efetivamente aprovado e autorizar a emissão da correspondente Nota Fiscal/Fatura, como condição para o processamento do pagamento;

7.4.28. A realização dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, será estritamente supervisionada pela CONTRATANTE, especialmente no que concerne à utilização adequada de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como o funcionamento do espaço de Sondário e Lactário.

7.4.29. A provisão de água mineral para todos os setores do hospital será de responsabilidade da CONTRATANTE;

7.5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.5.1. Além das obrigações que serão dispostas na minuta do contrato anexa ao Edital da presente licitação, são requeridas as seguintes obrigações específicas na presente contratação:

7.5.2. **Obrigações da CONTRATADA quanto aos serviços de refeição hospitalar in loco, transportada e sondário/lactário, conforme o perfil e necessidade da unidade hospitalar:**

7.5.3. Fornecer, manter, substituir e colocar à disposição da CONTRATANTE todo o material, utensílios e equipamentos considerados necessários para a execução do escopo contratado, constantes ou não, nas listas mencionadas nos anexos a este termo de referência, o quais poderão ser retirados no término deste contrato pela CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE de todos os espaços;

7.5.4. Caso a unidade hospitalar possua bens patrimoniais próprios e os disponibilize através de permissão documentada para uso, a CONTRATADA poderá utilizá-los, desde que assumindo integralmente a responsabilidade por sua guarda, conservação e manutenção. Na hipótese de causar danos decorrentes de mau uso, negligência, imperícia ou descumprimento das orientações de operação e manutenção, deverá proceder, às suas expensas, ao reparo ou substituição do item por outro de especificações técnicas iguais ou superiores, mediante aprovação da fiscalização;

7.5.5. Antes de iniciar os serviços, a CONTRATADA relacionará todos os equipamentos, utensílios e mobiliários da CONTRATANTE que pretende usar, informando estado de conservação que está recebendo, e será responsável pelos mesmos durante todo o contrato;

7.5.6. Será lavrado termo com arrolamento total dos bens colocados à disposição da CONTRATADA com descrição do seu estado de conservação e funcionamento;

7.5.7. Relacionar, identificar e manter devidamente registrados todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade que forem utilizados na execução dos serviços, de forma a possibilitar o adequado controle e evitar confusão com bens similares de propriedade da CONTRATANTE;

7.5.8. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais utilizadas na prestação dos serviços, compreendendo refeitório, áreas de apoio, dependências do Setor de Nutrição, lactário, sondário, áreas destinadas aos funcionários da cozinha, vestiários e área de descanso, incluindo pisos, azulejos, cantoneiras, portas, vidros, válvulas de descarga, luminárias, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, lâmpadas, reatores e demais componentes estruturais correlatos;

7.5.9. Manter em perfeitas condições de uso os equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução do serviço, assegurando sua adequada conservação, funcionamento e segurança durante toda a vigência contratual;

7.5.10. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos bens públicos utilizados na execução dos serviços, da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou recomposições, durante o citado período;

7.5.10.1. Providenciar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, a verificação do estado de conservação das áreas físicas da CONTRATANTE utilizadas na execução dos serviços, devendo realizar, às suas expensas e dentro da vigência contratual, todos os reparos, recomposição e adequações que se fizerem necessários para a restituição dos espaços nas condições de uso em que foram recebidos;

7.5.11. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental incluída as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

7.5.12. Fornecer para os pacientes os materiais descartáveis necessários às refeições e, quando for o caso, fornecer também aos acompanhantes, desde que previamente autorizado pela Gerência de Nutrição e conforme as diretrizes da CONTRATANTE, sendo estes de boa qualidade e aprovados pela referida Gerência, conforme descrito no APÊNDICE C: Quadro de Descartáveis por Características de Dieta – Refeição Hospitalar (in loco e transportada) e Sondário/Lactário, de acordo com as características de dieta e o público atendido;

7.5.13. Fica vedada à CONTRATADA a elaboração ou aplicação de cardápios que não forem elaborados pela contratante, salvo quando expressamente previsto e aprovado pela CONTRATANTE, devendo, nestes casos, seguir as mesmas diretrizes nutricionais, padrões de qualidade e controles aplicáveis às demais refeições do contrato;

7.5.14. Apresentar ao fiscal do contrato, semestralmente, os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os seus manipuladores de alimentos, tanto aqueles da produção da contratada, bem como do pessoal contratado para executar o serviço nos hospitais, devidamente atualizados;

7.5.15. Assegurar seus empregados lotados nas unidades hospitalares contra riscos de acidentes do trabalho, solicitando devido treinamento à Direção de cada Hospital e cujo certificado deverá ser emitido pela Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA de cada unidade;

7.5.16. A empresa deverá apresentar o procedimento operacional padrão (POP), referente a fardamento completo e EPI's, os quais deverão constar de registro e certificado de aprovação do Ministério do Trabalho e Emprego de acordo com a NR 06;

7.5.17. Remeter, mensalmente, à produção e afixar no recinto da CONTRATANTE as escalas diárias de serviço de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração;

7.5.18. Compete à CONTRATADA fornecer lanches extras a pacientes quando houver solicitação eventual e devidamente justificada em razão de novas admissões ou internações, episódios de hipoglicemia, hipotensão, atendimento a gestantes ou permanência superior a 6 (seis) horas na emergência, ainda que sem indicação de internação, devendo, em qualquer hipótese, atender à autorização formal do Serviço de Nutrição Clínica da respectiva unidade hospitalar, vedado o fornecimento sem a devida autorização;

7.5.19. A CONTRATADA deve acatar no plantão noturno ou na eventual ausência de nutricionista do quadro da CONTRATANTE, prescrição de dietas do(a) médico(a) do hospital e apenas desse(a), devendo a mesma ocorrer através de documentos constando nome do paciente, prontuário da enfermagem, leito e assinatura do responsável;

7.5.20. Atender às reservas de refeições feitas pelos servidores dos centros cirúrgicos, das unidades de recuperação, de terapia intensiva, emergências, setor de transporte e outros, avaliados pelo setor de nutrição, quando impossibilitados de comparecer ao refeitório, nos horários estabelecidos pelo setor de nutrição, conforme Portaria Estadual nº 003 de janeiro de 2026;

7.5.21. Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do setor de nutrição para elaboração de refeições destinadas às pessoas não autorizadas pela Unidade;

7.5.22. Assegurar as boas práticas na manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e transporte de alimentos e dietas especiais. Estabelecer mecanismos e procedimentos para a identificação, rastreabilidade, conservação e descarte apropriado de alimentos e amostras;

7.5.23. Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais e legislação técnica específica recomendada pelo Contratante, bem como normas de segurança que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;

7.5.24. Caso se enquadre no requisito previsto no art. 1º da Lei Estadual nº 16.894/2020, deverá reservar 5% (cinco por cento) da mão de obra contratada para atender às condições elencadas no citado dispositivo, ressalvadas as hipóteses legais de incompatibilidade com o exercício das atividades previstas na contratação;

7.5.25. Emitir a Nota Fiscal/Fatura e apresentar à Contratante;

7.5.26. A CONTRATADA deverá observar integralmente, na aquisição, no recebimento e no armazenamento dos insumos, todas as especificações técnicas constantes no APÊNDICE E – Quadro de Especificações de Gêneros Alimentícios – Refeição Hospitalar (in loco e transportada) e Sondário/Lactário, devendo assegurar que os produtos fornecidos estejam rigorosamente em conformidade com as características, padrões de qualidade, e demais exigências ali estabelecidas;

7.5.27. Adquirir insumos exclusivamente de fornecedores que comprovem possuir licença sanitária válida e demais autorizações exigidas pela legislação vigente, garantindo que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e às exigências estabelecidas neste Termo de Referência;

7.5.28. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

7.5.29. Arcar com as despesas decorrentes de alimentação de seus empregados, sem custos para a contratante;

7.5.30. Para elaboração da sua fatura, a contratada deverá aplicar a alíquota de ISS e o valor do vale-transporte efetivamente praticados no município onde os serviços estarão sendo prestados, mesmo que inferiores aos constantes de proposta apresentada no certame, considerando, inclusive os reajuste nos valores de passagem dos transportes;

- 7.5.31. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- 7.5.32. Cumprir as especificações descritas no Cardápio e suas incidências descritas neste Termo de Referência, atendendo as prescrições conforme os mapas especificados pelas Nutricionistas Clínicas da CONTRATANTE;
- 7.5.33. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 7.5.34. Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 7.5.35. Apresentar sugestões de cardápios mensais para aprovação da CONTRATANTE, com base nos cardápios de incidências anexos a este Termo de Referência, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- 7.5.36. Aquisição e armazenamento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, mantidos em recintos próprios, obedecendo à legislação vigente;
- 7.5.37. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 7.5.38. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- 7.5.39. Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados para determinar a medida caseira padronizando o per capita dos alimentos;
- 7.5.40. Coletas de amostras diárias de todos os alimentos preparados;
- 7.5.41. Embalagem e acondicionamento das refeições, quando for o caso;
- 7.5.42. Realizar a higienização e limpeza de todas as dependências, equipamentos, utensílios e mobiliários vinculados à prestação dos serviços, compreendendo obrigatoriamente as duas etapas do processo de higienização:
- 7.5.42.1. Limpeza: etapa de remoção de sujidades, resíduos orgânicos e inorgânicos por meio de ação mecânica e uso de detergentes apropriados;
- 7.5.42.2. Desinfecção: etapa subsequente, destinada à eliminação ou redução da carga microbiana a níveis seguros, mediante o uso de produtos saneantes devidamente registrados na ANVISA, adequados à finalidade e compatíveis com os materiais tratados.
- 7.5.43. §1º- A CONTRATADA deverá fornecer, manter e utilizar produtos químicos e desinfetantes adequados para cada tipo de área e superfície, de acordo com as boas práticas sanitárias, observando as recomendações da Tabela de Higienização e Desinfecção de Áreas, Equipamentos e Utensílios - Recomendação de químicos, constante no APÊNDICE G - LIMPEZA E HIGIENE - ÁREA PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE-LEVANTAMENTO DAS ÁREAS (m²), observando:
- 7.5.43.1. A compatibilidade entre o princípio ativo e o material higienizado, a fim de evitar danos (por exemplo, é vedado o uso de ácido clorídrico em superfícies de aço inoxidável, devendo ser adotados produtos alternativos compatíveis e autorizados pela ANVISA);
- 7.5.43.2. A utilização de produtos que não deixem resíduos tóxicos ou comprometam a segurança alimentar;
- 7.5.43.3. A obediência às orientações dos fabricantes quanto à diluição, tempo de contato e forma de aplicação.
- 7.5.44. §2º - Durante o período de operação e manipulação de alimentos, é vedado o uso de produtos que exijam enxágue posterior ou apresentem risco de contaminação química, como o hipoclorito de sódio e similares, devendo-se empregar produtos de rápida evaporação e baixa toxicidade, como o álcool etílico a 70%, para higienização de superfícies e equipamentos em uso.
- 7.5.45. §3º - A higienização deverá ser executada de modo a não interferir na produção de alimentos, devendo haver planejamento de rotina de limpeza (antes, durante e após a operação) e registro das atividades executadas em planilhas próprias de controle, com indicação de produto utilizado, área higienizada, responsável e data da execução.
- 7.5.46. Quando for o caso, do fornecimento aos pacientes e servidores de dietas especiais, mediante prescrição médica, ou de nutricionista da CONTRATANTE, dentro do prazo de vigência dessas mesmas prescrições, sem alteração do preço em relação à refeição normal;
- 7.5.47. Fornecimento de todo material descartável necessário à embalagem e ao acondicionamento das refeições, bem como dos demais de uso individual como talheres plásticos, copos, guardanapos e outros conforme as especificações do APÊNDICE C: QUADRO DE DESCARTÁVEIS POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO.
- 7.5.48. A CONTRATADA deverá assegurar, de forma obrigatória e imediata, o fornecimento de alimento específico solicitado pela equipe assistencial, quando houver indicação formal para atendimento de paciente com seletividade alimentar, restrição alimentar, condição clínica específica ou necessidade nutricional individualizada. O fornecimento deverá observar rigorosamente a prescrição médica e/ou nutricional, não podendo a CONTRATADA substituir o item indicado sem prévia e expressa autorização da equipe técnica responsável, sob pena de descumprimento contratual.
- 7.5.49. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para os ambientes necessários à execução do serviço;
- 7.5.50. Efetuar controle bacteriológico e microbiológico semestral da água utilizada na execução dos serviços, bem como das áreas, equipamentos e instalações vinculadas ao objeto contratual, sem prejuízo das rotinas de controle sanitário próprias da unidade hospitalar. A CONTRATADA deverá, ainda, comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer indício ou resultado que aponte contaminação da água, adotando prontamente as medidas corretivas cabíveis para mitigação de riscos à saúde;
- 7.5.51. Reparar e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que forem verificadas inadequações alimentares, vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;
- 7.5.52. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, de gás, de vapor ou quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado e sistemático, única e exclusivamente às suas expensas e total responsabilidade, sem nenhum ônus para a CONTRATANTE;
- 7.5.53. Manter a execução dos serviços contratados, inclusive durante a realização de obras, reformas ou reparos nas áreas destinadas ao Setor de Alimentação e Nutrição de cada Unidade, pelo prazo de sua duração, adotando as medidas necessárias para assegurar o regular funcionamento das atividades;
- 7.5.54. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências de

uma Unidade específica, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes e servidores, dando continuidade aos serviços em tempo hábil, sem ônus adicional para a CONTRATANTE;

7.5.55. Solicitar a Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária competente para local de execução do serviço, seja in loco cozinha/dependência das Unidades hospitalares, nas dependências da CONTRATADA quando as refeições são transportadas e do espaço de sondário e lactário a partir do início da execução do serviço, devendo ser apresentado o protocolo de solicitação na ausência do documento formalizado no prazo de até 10 dias de início de execução contratual;

7.5.56. Controlar a entrega e o recolhimento dos utensílios utilizados no refeitório durante as refeições, não sendo responsabilidade da CONTRATANTE o extravio ou perdas dos mesmos;

7.5.57. Manter o registro/controlar diário de refeições e serviços efetivamente prestados e conferência com os registros da CONTRATANTE;

7.5.58. Manter a prestação dos serviços de forma contínua e ininterrupta em caso de ocorrência de caso fortuito, força maior ou outros fatos supervenientes que impactem as áreas destinadas ao Setor de Alimentação e Nutrição, adotando as providências cabíveis para garantir a continuidade do atendimento;

7.5.59. Fornecer, controlar e substituir, às suas expensas, todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários à execução dos serviços, em conformidade com o APÊNDICE K – RELAÇÃO DE FARDAMENTOS E EPI'S, observando as especificações, quantitativos mínimos, periodicidade de substituição e vida útil estabelecidos para cada função;

7.5.60. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, na execução dos serviços, quando evidenciada a culpa de pessoas do seu quadro de empregados, por negligência, ação ou omissão;

7.5.61. Responsabilizar-se-á pelo fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) conforme as especificações dos apêndices e anexos, necessários para a perfeita execução dos serviços;

7.5.62. A CONTRATADA realizará às suas expensas e com prévia autorização da CONTRATANTE as adaptações/adequações nos equipamentos e materiais exigidos pela Vigilância Sanitária ou por Ordem do Ministério Público e às normas vigentes;

7.5.63. Será de responsabilidade da CONTRATADA realizar, às suas expensas, as manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos, utensílios e materiais utilizados na execução dos serviços, localizados nas áreas de cozinha, lactário e sondário; independentemente de serem de propriedade da CONTRATANTE ou da própria CONTRATADA.

7.5.64. As manutenções deverão obedecer:

7.5.64.1. às orientações constantes na Planilha de Equipamentos da Unidade Hospitalar, que descreve as especificidades, periodicidade e procedimentos de manutenção preventiva dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE;

7.5.64.2. às recomendações dos fabricantes e às normas técnicas e sanitárias vigentes; e

7.5.64.3. às orientações da fiscalização contratual da CONTRATANTE.

7.5.64.4. Havendo necessidade de substituição de peças ou equipamentos em decorrência de mau uso, negligência, operação inadequada ou descumprimento das normas de manutenção, a CONTRATADA deverá realizar a substituição às suas expensas, por item de especificações técnicas iguais ou superiores, mediante aprovação prévia da fiscalização da CONTRATANTE e comunicação formal ao setor de patrimônio para fins de controle e tombamento, quando aplicável;

7.5.65. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do referido prazo, ou que sejam reprovados pelo fiscal do contrato, por não aprovar a qualidade;

7.5.66. A CONTRATADA deverá disponibilizar e instalar, às suas expensas, equipamentos, utensílios e mobiliários adicionais, se necessários à execução dos serviços, objeto do Contrato, que serão devolvidos no final do mesmo;

7.5.67. A CONTRATADA responsabiliza-se integralmente pela execução, controle e registro das manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos e utensílios das áreas de cozinha, lactário e sondário, sejam estes de propriedade da CONTRATANTE (conforme subitem 7.5.3) ou da CONTRATADA, seguindo rigorosamente as orientações técnicas e os prazos estabelecidos na Planilha de Equipamentos da Unidade Hospitalar;

7.5.68. As manutenções deverão ser registradas em planilha ou sistema de controle técnico, contendo, no mínimo:

7.5.68.1. identificação do equipamento;

7.5.68.2. data da manutenção;

7.5.68.3. tipo de serviço executado (preventiva ou corretiva);

7.5.68.4. descrição do problema e da solução adotada;

7.5.68.5. responsável técnico pela execução; e

7.5.68.6. número de ordem de serviço ou certificado emitido.

7.5.69. Quando os serviços de manutenção forem realizados por empresas terceiras, estas deverão possuir licença e qualificação técnica compatível com o serviço executado, devendo a CONTRATADA apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o certificado de execução do serviço, com data e identificação da empresa executora;

7.5.69.1. Qualquer dano, perda de funcionalidade ou comprometimento das condições de desempenho dos equipamentos dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, ocasionado por uso indevido, falta de manutenção ou descumprimento das orientações da planilha técnica, deverá ser integralmente reparado ou substituído pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE;

7.5.69.2. Fechar diariamente o quantitativo de refeições dispensada no refeitório da unidade hospitalar, conforme relatório eletrônico biométrico da catraca eletrônica, acessado pela CONTRATANTE, através da chefia de nutrição da CONTRATANTE;

7.5.69.3. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas devidamente registrado em planilha com responsável pela demanda, datado e devidamente assinado pelo Nutricionista Responsável Técnico;

7.5.69.4. Observar rigorosamente os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, assegurando que vegetais crus e frutas passam obrigatoriamente por processo de desinfecção com solução clorada, conforme normas técnicas sanitárias vigentes;

7.5.69.5. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos de acordo com as especificações do APÊNDICE E: QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS deste TR.

7.5.69.6. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, etiquetados com as informações mínimas da preparação, data e o responsável pela coleta mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

7.5.69.7. Desprezar no mesmo dia, as sobras de alimentos da rampa, exceto sobras limpas que tenham sido mantidas dentro da produção que tenham sido mantidas em temperatura adequada para serem utilizadas de forma segura e as amostras mencionadas no item anterior;

7.5.69.8. A CONTRATADA deverá manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, câmara frigorífica e refrigeradores) em condições adequadas e devidamente identificadas com sua respectiva armazenagem, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes, bem como o espaço de armazenamento do Sondário e Lactário;

7.5.69.9. Armazenar primeiro os alimentos resfriados, depois os congelados, as frutas, verduras e legumes, gêneros não perecíveis e por último material descartável e de limpeza;

7.5.69.10. O material de limpeza deverá ser armazenado em local exclusivo e separado dos demais produtos, com acesso devidamente identificado;

7.5.69.11. Não serão permitidas embalagens de madeira e/ou papelão na despensa, câmaras, freezer e outras dependências do Setor de Nutrição;

7.5.69.12. Todo o material descartável ainda não utilizado deve ser acondicionado em sacos plásticos transparentes mantidos fechados;

7.5.69.13. Todos os dados contidos nas embalagens originais deverão ser registrados nos impressos próprios, de modo a conter todas as informações necessárias para o rastreamento do produto, como lote, data de fabricação, validade e entre outras informações;

7.5.69.14. Deverá manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

7.5.69.15. Fornecer o cardápio completo para a fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

7.5.69.16. Falhas ocorridas na execução do contrato, deverão ser notificadas para avaliação do fiscal do contrato e sua repetição em três vezes subsequente a mesma ocorrência, será aberto o Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade - PAAP, consoante modelo dispostos no ANEXO O do TR, que será atestado pelo preposto um a um. No final do trimestre será apurado o total de ocorrências para cada item e preenchido na Tabela acima de Total de Ocorrências.

7.5.69.17. A CONTRATADA deverá providenciar e manter o Alvará de Funcionamento vigente, expedido pelo órgão competente da administração municipal, compatível com a atividade objeto da contratação, como condição de regularidade para o exercício da atividade econômica, nos termos da legislação municipal aplicável. Tal exigência fundamenta-se no dever da Administração de verificar a aptidão jurídica e a regularidade do licitante para o exercício da atividade contratada, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à habilitação e à compatibilidade do objeto social com o objeto lícito.

7.5.69.18. A CONTRATADA deverá providenciar e manter a Licença Sanitária para Produção de Refeições em Geral vigente, expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente (estadual ou municipal), compatível com as atividades de produção, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo preparo de refeições em geral. A exigência encontra respaldo na Lei nº 6.437/1977, bem como nas normas regulamentares da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sendo obrigatória a comprovação da regularidade sanitária para funcionamento de estabelecimentos que manipulam alimentos.

7.5.69.19. A CONTRATADA deverá providenciar e manter, nos casos de fornecimento de refeições transportadas, a **Licença Sanitária do local de produção das refeições**, expedida pelo órgão sanitário competente, com autorização expressa para preparo, acondicionamento e transporte de refeições. A exigência fundamenta-se nas diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente na RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 e demais normas complementares locais, que estabelecem requisitos específicos para o controle higiênico-sanitário de alimentos preparados e transportados, incluindo rastreabilidade e controle de riscos. Deverá constar na documentação, quando aplicável, a identificação dos Lote 02 - Hospital Belarmino Correia e Lote 07 - Hospital Getúlio Vargas e/ou unidades produtivas envolvidas na execução do serviço, em observância aos princípios da rastreabilidade e do controle sanitário.

7.5.69.20. A CONTRATADA deverá providenciar e manter a Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) ou documento equivalente, dentro do prazo de validade, emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado ou Município competente, comprovando que as instalações atendem às normas de segurança contra incêndio e pânico. A exigência fundamenta-se na necessidade de garantir a segurança das instalações utilizadas na execução contratual, em consonância com as normas estaduais de segurança contra incêndio, bem como com o dever da Administração de assegurar condições adequadas de execução do objeto, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.5.70. Obrigações da CONTRATADA quanto à Equipe de Trabalho:

7.5.70.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela disponibilização de mão de obra especializada, composta por pessoal técnico, operacional e administrativo, dimensionamento dos profissionais deverá ser baseado em critérios técnicos, considerando o volume diário de refeições, a complexidade operacional e a busca pela qualidade e segurança alimentar, de forma a garantir o cumprimento adequado dos horários de produção e distribuição das refeições, sem prejuízo à continuidade e à eficiência do serviço;

7.5.70.2. Os auxiliares de cozinha e copeiros, por exercerem funções essenciais nas etapas de pré-preparo, preparo, porcionamento, transporte interno e entrega das refeições aos pacientes, acompanhantes e servidores, deverão ser alocados em número compatível com a demanda diária efetiva, de modo a assegurar a qualidade, a segurança alimentar, a continuidade e a eficiência do serviço, sob pena de caracterização de descumprimento contratual, em conformidade com o subitem 10.2.9 deste Termo de Referência;

7.5.70.3. A CONTRATADA deverá garantir, por meio da fiscalização da Nutricionista Responsável Técnica (RT) da unidade, às condições de higiene pessoal de seus colaboradores, zelando para que se apresentem com aspecto adequado, uniformes devidamente limpos, crachás visíveis e limpos, unhas aparadas e sem esmalte, cabelos protegidos e, quando aplicável, devidamente barbeados, de acordo com a padronização aprovada pelo setor de Nutrição;

7.5.70.4. Manter o fornecimento de uniformes, EPI's e identificação do seu pessoal adequadamente mediante crachás (com foto recente e identificação da função), de modo a atender o APÊNDICE K: RELAÇÃO DE FARDAMENTOS E EPI's, bem como o fornecimento da alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a CONTRATANTE;

7.5.70.4.1 A CONTRATADA deverá observar integralmente as normas de saúde e segurança do trabalho aplicáveis à execução contratual, especialmente aquelas previstas na Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, nas Normas Regulamentadoras expedidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, bem como demais disposições correlatas.

a) O enquadramento dos empregados para fins de percepção de adicional de insalubridade estará vinculado às atividades efetivamente desempenhadas durante a execução contratual, notadamente aquelas relacionadas à higienização de utensílios não descartáveis e ao contato habitual com agentes biológicos, observadas as condições descritas nos laudos técnicos que instruem o processo administrativo e demais avaliações ocupacionais pertinentes.

b) Constitui obrigação da CONTRATADA o fornecimento gratuito, a reposição, a fiscalização do uso e a adequada orientação quanto à utilização dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's necessários à execução dos serviços, em conformidade com as exigências legais e regulamentares aplicáveis.

c) O fornecimento e a utilização de EPI's, embora obrigatórios, não afastam, por si sós, a caracterização da insalubridade e o eventual pagamento do respectivo adicional, quando constatada, mediante laudo técnico competente, a permanência da exposição ocupacional aos agentes nocivos em níveis ensejadores da percepção da vantagem.

d) Para fins de avaliação das condições de insalubridade aplicáveis à execução contratual, será adotado o laudo técnico ocupacional único constante do processo administrativo que fundamenta a presente contratação, elaborado com abrangência para todas as unidades hospitalares contempladas no objeto. Dessa forma, a caracterização da insalubridade e eventual percepção do respectivo adicional não dependerão da apresentação ou elaboração de laudo específico para cada hospital, ressalvada a superveniência de fato novo ou alteração das condições de trabalho que justifique revisão técnica nos termos da legislação aplicável.

7.5.70.5. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade e supervisão técnicas de nutricionista cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades operacionais e técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação e nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias de ambos os serviços;

7.5.70.6. Pagar os salários dos empregados até o 5º (quinto) dia útil de cada mês subsequente ao vencido;

7.5.70.7. Apresentar à CONTRATANTE quando solicitados, os atestados de saúde ocupacional – ASO de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência;

7.5.70.8. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e serviço, independente das escalas de serviços adotadas;

7.5.70.9. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos;

7.5.70.10. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, manipulação dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

7.5.70.11. Efetuar o pagamento do Vale Transporte regulamentado destinado aos seus empregados até o último dia útil de cada mês anterior ao da respectiva utilização;

7.5.70.12. Participar de todas as reuniões designadas pela CONTRATANTE, previamente marcadas;

7.5.70.13. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições, bem como pelo transporte, quando se fizer necessário, e distribuição das refeições e dietas especiais à CONTRATANTE;

7.5.70.14. Responsabilizar-se-á pela mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, com qualificação comprovada e treinamento adequado para as respectivas funções, em número suficiente para desenvolver

todas as atividades previstas, de forma a garantir o atendimento diurno e noturno, observando os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e às normas vigentes da Vigilância Sanitária de ambos os espaços;

7.5.70.15. A CONTRATADA deverá apresentar e manter atualizada, mensalmente, a relação nominal completa dos empregados vinculados ao contrato, com a indicação das respectivas funções e quantitativos, assegurando que os profissionais constantes da referida relação estejam efetivamente lotados e desempenhando suas atividades na unidade hospitalar, bem como comprovar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a habilitação e a regularidade profissional dos nutricionistas e técnicos de nutrição ao Conselho Regional de Nutrição (CRN);

7.5.70.16. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados e, providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir faltas, folgas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro completo de funcionários, necessário à execução do presente contrato;

7.5.70.17. Manter regime de passagem de plantão e sobreaviso, em caso de falta do funcionário responsável pela rendição em conformidade com a legislação vigente;

7.5.70.18. Apresentar ao ordenador de despesas, relação detalhada contendo os nomes de seus empregados que prestem, por qualquer tempo, serviços no âmbito da Administração Pública Estadual, direta e indireta, abrangendo todos os órgãos e entidades;

7.5.70.19. Desta relação devem constar, dentre outros que sejam necessários à total identificação de cada empregado: nome completo; número da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS); data de admissão; data da demissão; cargo ou função; salário inicial e evolução salarial; observações acerca de circunstâncias especiais, tais como existência de contrato de experiência ou por tempo determinado; e local (is) de trabalho, tudo em conformidade com o art. 8º, caput e demais parágrafos, do Decreto Estadual nº 25.304, de 17.03.2003;

7.5.70.20. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e extrema cortesia com os colegas de trabalho, pacientes, acompanhantes e com funcionários;

7.5.70.21. A CONTRATADA deverá afastar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação formal da CONTRATANTE, qualquer empregado cuja conduta ou desempenho seja incompatível com as exigências do serviço, com as normas sanitárias, com os protocolos internos da unidade hospitalar ou com as disposições contratuais, inclusive em caso de comportamento inadequado ou conflito com pacientes, acompanhantes, funcionários, servidores ou demais prestadores de serviço, promovendo sua imediata substituição, sem prejuízo à continuidade e à eficiência da prestação;

7.5.70.22. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

7.5.70.23. Cumprir as cláusulas dos respectivos contratos, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho da categoria profissional;

7.5.70.24. Apresentar mensalmente ao Gestor do contrato: Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social -GFIP/SEFIP, a ser recolhida até o dia 07 (sete) do mês seguinte àquele em que a remuneração se tornou devida ao trabalhador; cópia da folha de pagamento e relatório gerado pelo ponto eletrônico.

7.5.71. Obrigações da CONTRATADA referentes ao funcionamento de Lactário/ Sondário:

7.5.71.1. Garantir o funcionamento de equipamentos específicos para esterilização de utensílios no lactário/sondário, como: autoclave, esterilizador a vapor seco, lavadora ultrassônica/ou equipamentos equivalentes, observando as exigências da RDC nº63/2000 e RDC nº216/2004;

7.5.71.2. Garantir manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos destinados a esterilização e sanitização, fazendo registro em planilhas de controle, com a identificação da empresa responsável, data, hora e certificado do serviço.

7.5.71.3. Fornecer e manter utensílios, recipientes, mamadeiras, frascos e demais materiais necessários para a manipulação de fórmulas infantis, dietas enterais e suplementos, esterilizados, acondicionados e identificados de forma correta, impedindo a contaminação cruzada;

7.5.71.4. A CONTRATADA deverá assegurar que os colaboradores alocados no lactário e no sondário recebam treinamento específico e contínuo em Boas Práticas de Nutrição Enteral e na manipulação de fórmulas lácteas infantis, a ser ministrado e supervisionado pela nutricionista Responsável Técnica (RT) da CONTRATADA, devendo ocorrer previamente ao início do desempenho de suas atividades no respectivo setor e, posteriormente, de forma periódica durante a execução contratual, com o devido registro formal das capacitações realizadas;

7.5.71.5. A Nutricionista RT, ficará responsável por produzir o manual de Boas Práticas de manipulação do Lactário, implementar e seguir Procedimentos Operacionais Padrão (POP) no que diz respeito a higienização, preparo, fracionamento, acondicionamento e distribuição das dietas enterais, fórmulas lácteas infantis e suplementos e manter devidamente assinados pelo responsável técnico e disponíveis para consulta;

7.5.71.6. Substituir, de imediato, qualquer equipamento, utensílio ou material que apresente defeito, desgaste ou risco a segurança alimentar, de forma a não comprometer a continuidade do serviço;

7.5.71.7. Manter o setor do lactário/sondário restrito a o pessoal autorizado, utilizando de barreiras físicas e procedimentos de paramentação adequados, que garantam a segurança sanitária e o cumprimento das boas práticas;

7.5.71.8. Garantir a limpeza e higienização do lactário/sondário, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA o fornecimento e supervisão da equipe de serviços gerais (ASG) destinada a este setor. A higienização deverá ser executada por colaboradores exclusivos, devidamente treinados em Boas Práticas de Higienização em Áreas Críticas e prevenção de contaminação cruzada, não sendo permitido que os mesmos realizem atividades de limpeza em banheiros, vestiários ou outras áreas potencialmente contaminantes da unidade hospitalar, conforme estabelece a RDC nº 63/2000 da ANVISA;

7.5.71.9. Os serviços de saúde devem manter rotinas de limpeza específicas para áreas críticas, com pessoal capacitado e exclusivo, em consonância com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, é obrigatória a adoção de procedimentos que evitem contaminação cruzada, com separação física e funcional de áreas incompatíveis e pessoal devidamente treinado e equipado;

7.5.71.10. Incumbe à CONTRATADA garantir, conforme o perfil assistencial da unidade hospitalar, a adequada oferta de Dietas Enterais Padrões, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, Correlatos e Fórmulas Infantis;

7.5.71.11. A CONTRATADA deverá designar profissional copeiro exclusivo para atuação no setor de lactário/sondário da unidade hospitalar, responsável pelas atividades de higienização, preparo, fracionamento, distribuição e registro de controles de estoque de fórmulas nutricionais, conforme rotinas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética, sendo vedado o exercício de quaisquer atividades em outros setores do serviço de nutrição (como refeitório ou produção de refeições), bem como seu remanejamento ou acúmulo de funções, de modo a assegurar a segurança sanitária, o controle dos processos e a rastreabilidade das preparações destinadas ao público-alvo do lactário/sondário;

7.5.71.12. Os profissionais atuantes do lactário/ sondário estarão sob a supervisão técnica direta do(a) Nutricionista Responsável Técnica da unidade, cabendo a este(a) profissional a orientação, fiscalização e avaliação das atividades desenvolvidas, em conformidade com os protocolos institucionais, normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes (RDC nº63/2011; RDC nº50/ 2002; RDC nº 63, 2011; Manual de Boas Práticas para Fórmulas Lácteas, MS, 2008, ONA, 2022);

7.5.71.13. A substituição temporária dos profissionais atuantes no lactário/sondário, em caso de afastamento ou folgas, somente poderá ser realizada por um outro profissional previamente treinado e habilitado para a função, mediante aprovação do nutricionista RT e nutricionista fiscal de contato e conforme os registros documentados da capacitação.(RDC nº 216/2004; RDC nº63/2011; Manual de Boas Práticas – MS, 2008; ONA, 2022).

7.5.71.14. O funcionário atuante do sondário/lactário, indicado pela Nutricionista RT, deverá manter registro diário em planilha de controle diário de todas as saídas de fórmulas e preparações realizadas no setor de lactário/ sondário, identificando o paciente, horário, fórmula, quantidade, e característica de fórmula aberta ou fechada e responsável pela entrega. Deverá, ainda registrar todas as fórmulas não consumidas e devolvidas, com respectiva justificativa, tais como: alta não comunicada, óbito, transferências de unidade, mudança de terapia nutricional prescrita pelo médico pós produção de mapa de dietas, contra indicação clínica, efeito colateral, ou jejum para exames ou cirurgias emergenciais. Estes registros deverão ser conferidos e assinados pela NUTRICIONISTA FISCAL DE CONTRATO, para auditoria interna e externa , quando solicitadas.(RDC nº63/2011; Manuais da ONA, 2022; Silva et AL.,2018);

7.5.71.15. Constitui obrigação da CONTRATADA realizar a estocagem adequada das Dietas Enterais Padrões, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, Correlatos e Fórmulas Infantis por ela fornecidos, destinados ao Sondário e Lactário, garantindo o abastecimento conforme a necessidade semanal informada pela Fiscal do Contrato e mantendo comunicação eficaz para atendimento das demandas dos pacientes.

7.5.72. Obrigações da CONTRATADA referentes ao serviço de refeição hospitalar transportada:

7.5.72.1. Utilizar exclusivamente veículos e recipientes térmicos - Termobox, higienizados e de uso exclusivo ao transporte de alimentos, capazes de manter as preparações em temperatura recomendada para alimentos quentes e alimentos frios segundo RDC nº216/2004 e garantir que as embalagens utilizadas sejam térmicas , íntegras, atóxicas e devidamente lacradas, contendo rótulo com informações: nome da preparação, data de produção, validade, destino e refeição;

7.5.72.2. Garantir transporte de forma que alimentação seja entregue dentro dos horários estabelecidos pela unidade hospitalar, evitando atrasos que comprometam a qualidade, segurança alimentar e continuidade do serviço.

7.5.72.3. Garantir que carga e descarga das refeições sejam realizadas por funcionários devidamente capacitados , a fim de evitar contaminação cruzada;

7.5.72.4. Substituir de imediato embalagens ou recipientes térmicos para transporte de alimentos Termobox, que apresentem danos, vazamentos, vedação comprometida ou qualquer condição que possibilite contaminação dos alimentos em transporte;

7.5.72.5. Realizar treinamentos periódicos para todos os colaboradores envolvidos no preparo, acondicionamento e transporte das refeições (motorista), como determina a RDC n °216/2004;

7.5.72.6. Compete à CONTRATADA assegurar a necessidade de atendimento em diferentes turnos (manhã, tarde e plantão noturno);

7.5.72.7. A CONTRATADA deverá efetuar a distribuição das refeições internamente na Unidade Hospitalar, nos leitos e refeitórios da mesma;

7.5.72.8. Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser exclusivos para este fim, adaptados, mantidos e utilizados de modo a preservarem os alimentos, substâncias ou insumos e outros, de qualquer contaminação ou alterações e manterem ou promoverem temperatura adequada à sua conservação;

7.5.72.9. Nos veículos em questão, será expressamente proibido o transporte de lixo, resíduos, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminarem os gêneros alimentícios ou alterarem as suas características;

7.5.72.10. A CONTRATADA responderá integralmente pela manutenção das condições higiênico-sanitárias, organolépticas e nutricionais das preparações durante todo o percurso entre a unidade produtora e o local de destino, não se eximindo de responsabilidade sob alegação de tempo de deslocamento, tráfego, distância ou qualquer intercorrência logística;

7.5.72.11. A CONTRATADA deverá manter plano formal de contingência para situações que possam comprometer a entrega das refeições transportadas, incluindo panes veiculares, acidentes, atrasos, falhas térmicas ou não conformidades sanitárias, assegurando a substituição imediata das preparações ou do veículo, sem prejuízo ao serviço contratado;

7.5.72.12. Compete à CONTRATADA, desde a produção até a entrega no destino final, manter registros que permitam identificar lote, horário de preparo, horário de saída, horário de recebimento, responsável técnico e unidade

destinatária, sempre que solicitado pela fiscalização;

7.5.72.13. Eventuais perdas, extravios, avarias, contaminações ou deteriorações ocorridas durante o transporte serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, que deverá proceder à reposição imediata, sem ônus adicional para a CONTRATANTE;

7.5.72.14. A execução da refeição transportada deverá observar as especificidades operacionais e assistenciais da distribuição na unidade hospitalar atendida, inclusive quanto ao fluxo de pacientes, áreas críticas e horários diferenciados, adaptando-se às rotinas da CONTRATANTE sem comprometer os parâmetros técnicos estabelecidos neste Termo de Referência.

7.6. PREVISÃO E CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL

7.6.1. A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total anual do CONTRATO, nos termos dos artigos 96 a 98 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6.2. As demais disposições sobre o tema serão detalhadas na minuta do contrato, anexo do Edital do presente certame.

7.7. DA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO

7.7.1. Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto da presente licitação. Nos termos do art. 122, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, o edital poderá vedar a subcontratação, desde que a decisão esteja devidamente motivada e seja compatível com a natureza do objeto.

7.7.2. No caso concreto, a contratação abrange a execução integrada, contínua e padronizada de serviços de alimentação hospitalar em 12 (doze) unidades da rede estadual, compreendendo o preparo de refeições in loco e transportadas, a operação de sondário e lactário, o fornecimento de gêneros alimentícios e não alimentícios, insumos, equipamentos e mão de obra especializada, atividades diretamente vinculadas à segurança alimentar e à assistência clínica dos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS.

7.7.3. A execução descentralizada por meio de subcontratação poderia comprometer a uniformidade dos protocolos operacionais, a rastreabilidade dos processos produtivos, o controle sanitário, a gestão integrada dos riscos e a eficiência da fiscalização contratual, além de dificultar a adequada definição de responsabilidades em caso de falhas ou intercorrências.

7.7.4. Considerando o caráter essencial do serviço, a necessidade de responsabilidade técnica centralizada e os riscos sanitários inerentes à atividade, a vedação à subcontratação revela-se medida adequada, necessária e proporcional à proteção do interesse público, não configurando restrição indevida à competitividade.

7.7.5. A eventual fragmentação do objeto, mediante subcontratação, poderia dificultar a rastreabilidade das atividades, a padronização dos processos e a fiscalização contratual, elevando os riscos sanitários e operacionais, razão pela qual se justifica a vedação expressa à subcontratação de qualquer parcela do objeto contratual, em conformidade com a legislação vigente. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

7.8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.8.1. As obrigações dos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização da presente contratação estão detalhadas no Decreto Estadual nº 51.651/2021, bem como, serão dispostas na minuta do contrato, anexo ao Edital deste certame.

7.8.2. A comunicação entre a Contratante e a Contratada se dará por meio de telefone, e-mail, sistema SEI ou até presencialmente, quando necessário, sem prejuízo de outros meios disponíveis.

7.8.3. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal ou fatura para atesto da Administração no seguinte endereço: Secretaria Estadual de Saúde, situada na R. vinte e quatro de agosto, 1-209 - Santo Amaro, Recife - PE, 50040-190, no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00hrs, ou ainda por contato com a Superintendência de Contratos, da qual faz parte a Diretoria Geral de Administração – DGA/SES-PE.

7.8.4. A Gestão da presente contratação ficará a cargo da Diretoria Geral de Administração, de acordo com art. 7º E 117º, da Lei 14.133/21 e a gestão do contrato deverá ficar a cargo da Superintendência de Contratos – SCONT da DGA/SEAF desta Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco.

7.8.5. A fiscalização do contrato ficará a cargo da Gestora de Nutrição da Unidade Hospitalar na qual o serviço será prestado, a ser designado formalmente quando da formalização contratual;

7.8.6. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da prestação do serviço.

7.8.7. A supervisão por parte da SES/PE, sob qualquer forma, não isenta ou diminui a responsabilidade da CONTRATADA;

7.8.8. À fiscalização compete proceder ao registro de todas as ocorrências porventura existentes e adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas, tendo por parâmetro os resultados previstos neste instrumento;

7.8.9. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o efetivo cumprimento das proposições contidas neste Termo de Referência;

7.8.10. Cabe ao Fiscal do Contrato:

7.8.10.1. Controlar e conferir periodicamente em conjunto com a Contratada, as medições de refeições, através de registros existentes em mapas de medição, das refeições fornecidas;

7.8.10.2. Garantir que apenas os funcionários/servidores e acompanhantes arrolados na Portaria nº 003 de janeiro de 2011 SES sejam contemplados com a disponibilização de refeição desta contratação;

7.8.10.3. Emitir avaliação da qualidade do serviço de acordo com o ANEXO C: Modelo de Relatório Mensal de Avaliação dos Serviços Executados e o INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS, de acordo com o modelo deste TERMO DE REFERÊNCIA;

7.8.10.4. Garantir a verificação e aprovação do cumprimento do cardápio e de suas incidências descritas neste TR (APÊNDICE B QUADRO DE INCIDÊNCIAS POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA).

7.8.11. Cabe ao Gestor do Contrato:

7.8.11.1. Providenciar o pagamento das notas fiscais/faturas emitidas pela CONTRATADA, e atestadas pelo fiscal do CONTRATO, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

7.8.11.2. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;

7.8.11.3. Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais;

7.8.11.4. Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à Contratada, a fim de apurar o percentual de desconto da fatura correspondente;

7.8.11.5. Solicitar a qualquer tempo, e para instrução do processo de pagamento, a documentação relativa ao cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, tributárias, insumos e vale-transporte efetivamente aplicados pela Contratada aos funcionários vinculados à prestação do serviço;

7.8.11.6. Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada determinando o ajuste dos preços a pedido do fiscal do contrato ou quando observar inconsistência entre as alíquotas ou os valores efetivamente aplicados e os constantes na proposta apresentada pela empresa na Licitação, após a análise dos documentos comprobatórios das obrigações trabalhistas, previdenciárias, tributárias, insumos, vale-transporte, entre outros, dos funcionários vinculados ao contrato;

7.8.11.7. Acompanhar mensalmente a execução do contrato, inclusive quanto ao pagamento efetivo das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas devidas aos funcionários da Contratada, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do instrumento contratual e determinando, se for o caso, o ajuste das faturas para o saneamento das inconsistências observadas na aplicação das alíquotas ou valores;

7.8.11.8. Controlar e conferir periodicamente em conjunto com a Contratada, as medições de refeições, através de registros existentes em mapas de medição, das refeições fornecidas;

8. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS PARA PAGAMENTO

8.1. As disposições sobre o tema serão detalhadas na minuta do contrato, anexo do Edital do presente certame.

9. DOS INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

9.1. Os indicadores abaixo serão utilizados para avaliação dos serviços prestados:

INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DE RESULTADO - IMR				
		PONTUAÇÃO		
ATIVIDADE A SER EXECUTADA DURANTE O MÊS	REPRESENTATIVIDADE NO PAGAMENTO/PERCENTUAL CORRESPONDENTE A ATIVIDADE NO VALOR TOTAL MENSAL A SER PAGO	NÃO ATENDE	ATENDE PARCIAMENTE	ATENDE TOTALMENTE
		(0 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(1 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(2 PONTOS POR INCIDÊNCIA)
1. PRODUÇÃO DE ALIMENTOS				
1.1 CUMPRIMENTO DO FORNECIMENTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM A QUALIDADE MÍNIMA ESTABELECIDADA NESTE TERMO DE REFERÊNCIA	7%	ADQUIRIR E OFERTAR UM GENERO ALIMENTÍCIO QUE NÃO ATENDA AO PADRÃO DE QUALIDADE MÍNIMO DESCRITO NO APÊNDICE E: QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS INFANTIS - REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO	FAZER A TROCA DO ITEM INADEQUADO PELO ITEM DENTRO DOS PADRÕES, POR SOLICITAÇÃO DA UNIDADE HOSPITALAR.	SEGUIR E OFERTAR O GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESCRITOS NO APÊNDICE E: QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS INFANTIS - REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO

1.2 QUANTIDADES (VOLUME E GRAMATURA) PREVISTAS PARA AS PREPARAÇÕES E COMPONENTES DOS CARDÁPIOS, POR OCORRÊNCIA.	3%	NÃO SEGUIR OS PADRÕES DE PESAGEM E PORCIONAMENTO DESCRITOS NO APÊNDICE B: QUADRO DE INCIDÊNCIAS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA	NÃO SE APLICA	SEGUIR OS PADRÕES DE QUANTIDADES DESCRITOS NO APÊNDICE B: QUADRO DE INCIDÊNCIAS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA
1.3 PADRÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE COMPONENTE/PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO, POR OCORRÊNCIA.	2%	NÃO SEGUIR OS PADRÕES DESCRITOS NO APÊNDICE A: CARDÁPIOS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA	SEGUIR OS PADRÕES DESCRITOS NO APÊNDICE A: CARDÁPIOS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA SOMENTE POR CORREÇÃO DA GESTORA/SERVIDOR (A) DO ESTADO.	SEGUIR OS PADRÕES DESCRITOS NO APÊNDICE A: CARDÁPIOS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA
1.4 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM VALIDADE VENCIDA OU DETERIORADOS, POR OCORRÊNCIA	2%	UTILIZAR OS GÊNEROS COM VALIDADE VENCIDA, OU DETERIORADOS. COMPROMETENDO A SAÚDE DOS COMENSAIS.	NÃO FAZER A SEGREGAÇÃO DOS ITENS AVARIADOS E VENCIDOS NO ESTOQUE, APENAS SE FOR SOLICITADO POR OCORRÊNCIA.	UTILIZAR OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ÍNTEGROS E DENTRO DA VALIDADE E FAZER A SEGREGAÇÃO DESSES ITENS COM SINALIZAÇÃO, PARA EVITAR O USO INDESEJADO.
1.5 MUDANÇAS DE CARDÁPIO, SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DA CONTRATANTE, POR OCORRÊNCIA.	3%	NÃO CUMPRIR COM OS PADRÕES DESCRITOS NO APÊNDICE A: CARDÁPIOS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA	MUDAR O CARDÁPIO COM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DA GESTÃO DA UNIDADE HOSPITALAR, SUBSTITUINDO O ITEM OU PREPARAÇÃO O MAIS SIMILAR POSSÍVEL	CUMPRIR COM OS PADRÕES DESCRITOS NO APÊNDICE A: CARDÁPIOS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA
1.6 CUMPRIMENTO DOS PRINCÍPIOS DE HIGIENE E LIMPEZA DESCRITOS NAS NORMAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E/OU CONTRATO, QUANTO À ARMAZENAGEM, MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO, E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS, POR OCORRÊNCIA.	3%	O NÃO CUMPRIMENTO DOS PRINCÍPIOS DE HIGIENE E LIMPEZA, QUANTO À ARMAZENAGEM, MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO, E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS, DE ACORDO SOMENTE COM O TR E CONTRATO.	TREINAMENTO CORRETOR DA OCORRÊNCIA, APLICADO PELA NUTRICIONISTA RT DA CONTRATADA, COM CERTIFICADO DOS FUNCIONÁRIOS DISPONÍVEIS PARA COMPROVAÇÃO DA APLICAÇÃO DO TREINAMENTO.	CUMPRIMENTO DOS PRINCÍPIOS DE HIGIENE E LIMPEZA, QUANTO À ARMAZENAGEM, MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO, E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS, DE ACORDO SOMENTE COM O TR E CONTRATO.
1.7 AVALIAÇÕES SENSORIAIS INSATISFATÓRIAS	2%	ODORES E APARENCIA E DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORA DO COMUM QUE MOSTRE-SE DE MÁ PROCEDÊNCIA E POSSA COMPROMETER A SAÚDE DE QUEM O CONSUMIR	ODORES E APARENCIA E DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORA DO COMUM QUE MOSTRE-SE DE MÁ PROCEDÊNCIA, PORÉM QUE SEJA SUBSTITUÍDO PELA CONTRATADA	ODORES E APARENCIA E DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ACORDO COM A CONFORMIDADE E CONDIÇÕES ACEITÁVEIS PARA O CONSUMO SEM RISCOS À SAÚDE
ATIVIDADE A SER EXECUTADA DURANTE O MÊS	REPRESENTATIVIDADE NO PAGAMENTO/PERCENTUAL CORRESPONDENTE À ATIVIDADE NO VALOR TOTAL MENSAL A SER PAGO	PONTUAÇÃO		
		NÃO ATENDE	ATENDE PARCIAMENTE	ATENDE TOTALMENTE
		(0 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(1 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(2 PONTOS POR INCIDÊNCIA)

2. DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

2.1 TEMPERATURAS INADEQUADAS NO BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE, POR OCORRÊNCIA.	3%	QUANDO O OS ALIMENTOS DISPOSTOS NO BALCÃO NÃO ATINGEM A TEMPERATURA MÍNIMA DE SEGURANÇA (= OU > QUE 65°C) PARA NÃO PROLIFERAÇÃO DE BACTÉRIAS E OU MICROORGANISMOS INDESEJÁVEIS	QUANDO O BALCÃO PRECISA SER AJUSTADO NO ATO DE VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA DIÁRIA POR OCORRÊNCIA	QUANDO O NO ATO DE VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA DIÁRIA, VÊ-SE QUE O EQUIPAMENTO NÃO ESTÁ ATINGINDO A TEMPERATURA ADEQUADA, SOMADO A MANUTENÇÃO EM ATRASO.
2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS (CORES, TEXTURA, ODOR, APRESENTAÇÃO, E CORTE) DAS PREPARAÇÕES.	2%	APRESENTAÇÕES ORGANOLEPTICAS (CORES, TEXTURA, ODOR, APRESENTAÇÃO, E CORTE) INADEQUADAS DOS INSUMOS E/OU PREPARAÇÕES, E A EMPRESA APRESENTAR RESISTÊNCIA A SUBSTITUIÇÃO DO ITEM PARA SE ADEQUAR	A EMPRESA CONCORDAR EM SUBSTITUIR O ITEM OU PREPARAÇÃO.	APRESENTAÇÕES ORGANOLEPTICAS (CORES, TEXTURA E CORTE) ADEQUADAS DAS PREPARAÇÕES
2.3 ACONDICIONAMENTO DAS DIETAS DURANTE O TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO.	3%	DIETAS MAL ACONDICIONADAS NA DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE DE FORMA, QUE COMPROMETA A TEMPERATURA E OU ENTRADA DE VETORES E PERIGOS FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS NA REFEIÇÃO AVALIADOS NO ATO DA SAÍDA DA COZINHA, DURANTE O TRANSPORTE E/OU NO ATO DA ENTREGA AO PACIENTE.	DIETAS MAL ACONDICIONADAS NA DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE DE FORMA, QUE COMPROMETA A TEMPERATURA E OU ENTRADA DE VETORES E PERIGOS FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS NA REFEIÇÃO AVALIADOS NO ATO DA SAÍDA DA COZINHA, A TEMPO FECHAR OU TROCAR A EMBALAGEM OU VIA DE TRANSPORTE (HOTBOX) DE MODO QUE NÃO COMPROMETA A QUALIDADE DOS ALIMENTOS OU PRODUTO	DIETAS BEM ACONDICIONADAS NA DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE ATÉ A ENTREGA E CONSUMO DO PACIENTE DE FORMA, QUE NÃO COMPROMETA A TEMPERATURA E OU ENTRADA DE VETORES E PERIGOS FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS NA REFEIÇÃO.
2.4 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES E DIETAS (ORAL E/OU ENTERAL) COM IDENTIFICAÇÃO EM ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PACIENTE E TIPO DE DIETA, POR OCORRÊNCIA.	3%	DIETAS (ORAL E/OU ENTERAL) SEM ETIQUETA E ENTREGA DIFERENTE DA IDENTIFICAÇÃO DO PACIENTE, POR OCORRÊNCIA.	DIETAS (ORAL E/OU ENTERAL) SEM ETIQUETA IDENTIFICADAS POR CANETA OU DISTRIBUÍDAS DIFERENTE DE IDENTIFICAÇÃO DA ETIQUETA DO PACIENTE, POR OCORRÊNCIA.	DIETAS (ORAL E/OU ENTERAL) DISTRIBUÍDAS COM ETIQUETAS CONFORME A IDENTIFICAÇÃO DO PACIENTE E DIETA, POR OCORRÊNCIA.
2.5 CUMPRIMENTO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES NOS HORÁRIOS PRÉ-DETERMINADOS	5%	ATRASO SEM MOTIVO APARENTEMENTE JUSTIFICÁVEL, NEM AVISO PRÉVIO DE QUE OCORRERÁ ATRASO NA ENTREGA DAS REFEIÇÕES.	ATRASO COM MOTIVO JUSTIFICÁVEL, E AVISO PRÉVIO DE QUE OCORRERÁ ATRASO NA ENTREGA DAS REFEIÇÕES.	ENTREGA NO HORÁRIO PRÉ-DETERMINADO EM CONSENSO COM A UNIDADE HOSPITALAR
2.6 PRESENCAS DE MATERIAL ESTRANHO NAS PREPARAÇÕES.	7%	PRESENÇA DE CORPO ESTRANHO QUE COMPROMETA A INTEGRIDADE E/OU QUE TRAGA RISCO A SAÚDE DO COMENSAL	PRESENÇA DE CORPO ESTRANHO QUE NÃO COMPROMETA A INTEGRIDADE E/OU QUE TRAGA RISCO A SAÚDE DO COMENSAL, PORÉM MOSTRA QUE HÁ ALTO RISCO FÍSICO DE CONTAMINAÇÃO.	ALIMENTO SERVIDO DE FORMA SEGURA, SEM PRESENÇA DE MATERIAL ESTRANHO.
REPRESENTATIVIDADE NO		PONTUAÇÃO		

ATIVIDADE A SER EXECUTADA DURANTE O MÊS	PAGAMENTO/PERCENTUAL CORRESPONDENTE A ATIVIDADE NO VALOR TOTAL MENSAL A SER PAGO	NÃO ATENDE	ATENDE PARCIAMENTE	ATENDE TOTALMENTE
		(0 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(1 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(2 PONTOS POR INCIDÊNCIA)
3. HIGIENIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.				
3.1 LIMPEZA OU DESINFECÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS, POR OCORRÊNCIA.	3%	EQUIPAMENTO COM MANUTENÇÃO EM ATRASO, SEM DATA PREVISTA PARA ACONTECER E VISIVELMENTE SUJO SEM CONDIÇÕES DE USO, OU QUE COMPROMETA A SAÚDE DOS COMENSAIS	CERTIFICADO VENCIDO RECENTEMENTE, PORÉM COM DATA MARCADA PARA MANUTENÇÃO E/OU LIMPEZA E QUE O EQUIPAMENTO ESTEJA EM CONDIÇÕES DE E USO OU QUE TENHA UM EQUIPAMENTO RESEVA PARA USO ATÉ A MANUTENÇÃO SER CONCLUIDA.	APRESENTAR CERTIFICADO DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, DE ACORDO COM O ANEXO _ SERVIÇOS DESTE TR/EDITAL.
3.2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS PREVISTOS NO TR PARA PREPAROS QUE FAZEM PARTE DA ROTINA, POR OCORRÊNCIA.	2%	FALTA DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS PREVISTOS NESTE EDITAAL/CONTRATO EM ROTINA, DE MODO QUE COMPROMETA O CUMPRIMENTO DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO POR OCORRÊNCIA.	FALTA DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS PREVISTOS NESTE EDITAAL/CONTRATO EM ROTINA, DE MODO QUE NÃO COMPROMETA O CUMPRIMENTO DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO, PORÉM COM DATA PREVISTA DE AQUISIÇÃO DO ITEM.	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS PREVISTOS NO EDITAL/CONTRATO EM Nº SUFICIENTE PARA PRODUÇÃO DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO, SEM PREJUÍZOS E/OU ATRASOS PARA A ENTREGA AOS COMENSAIS.
3.3. ACONDICIONAMENTO DOS RESÍDUOS.	5%	FALTA DE LOCAL E ACONDICIONAMENTO ADEQUADO DE DESCARTE DOS RESÍDUOS, POR OCORRÊNCIA.	ACONDICIONAMENTO OU LOCAL INADEQUADO DOS RESÍDUOS, POR OCORRÊNCIA.	ACONDICIONAMENTO E LOCAL ADEQUADO DOS RESÍDUOS,
3.4. PRESENÇA DE PRAGAS OU VESTÍGIOS NOS EQUIPAMENTOS, POR OCORRÊNCIA.	5%	PRESENÇA DE PRAGAS OU VESTÍGIOS NOS EQUIPAMENTOS E AMBIENTES DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA DE DEDETIZAR, E CERTIFICADO DE DEDETIZAÇÃO EM ATRASO SEM DATA PREVISTA DE REALIZAÇÃO	PRESENÇA DE PRAGAS OU VESTÍGIOS NOS EQUIPAMENTOS E AMBIENTES DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA DE DEDETIZAR, OU CERTIFICADO DE DEDETIZAÇÃO EM ATRASO COM DATA PREVISTA DE REALIZAÇÃO.	CERTIFICAÇÃO DE DEDETIZAÇÃO VIGENTE E SEM PRESENÇA DE PRAGAS OU VESTÍGIOS NOS EQUIPAMENTOS E AMBIENTES DE RESPOSNSABILIDADE DA CONTRATADA.
ATIVIDADE A SER EXECUTADA DURANTE O MÊS	REPRESENTATIVIDADE NO PAGAMENTO/PERCENTUAL CORRESPONDENTE A ATIVIDADE NO VALOR TOTAL MENSAL A SER PAGO	PONTUAÇÃO		
		NÃO ATENDE	ATENDE PARCIAMENTE	ATENDE TOTALMENTE
		(0 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(1 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(2 PONTOS POR INCIDÊNCIA)
4. FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA				
4.1. ADEQUAÇÃO DOS UNIFORMES E/OU USO DE ADORNOS.	3%	UNIFORMES INADEQUADOS E/OU SUJOS E USO DE ADORNOS.	FALTA DE USO PELO NÃO DE FORNECIMENTO OU REPOSIÇÃO POR PARTE DA EMPRESA DOS UNIFORMES, E FALTA DE ESPAÇO ADEQUADO PARA GUARDA DOS ADORNOS E PERTENCES DOS FUNCIONÁRIOS POR PARTE DA EMPRESA.	UNIFORMES ADEQUADOS E PADRONIZADOS DE ACORDO COM A FUNÇÃO E SEM USO DE ADORNOS.
4.2. CORDIALIDADE NO ATENDIMENTO AOS COMENSAIS.	2%	FALTA DE CORDIALIDADE NO ATENDIMENTO AOS COMENSAIS.	NÃO SE APLICA	CORDIALIDADE NO ATENDIMENTO AOS COMENSAIS.

4.3. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	2%	USO E CONSERVAÇÃO INADEQUADO DE EPI.	FALTA DE USO PELO NÃO DE FORNECIMENTO OU REPOSIÇÃO POR PARTE DA EMPRESA	USO E CONSERVAÇÃO DO EQUIPAMENTO ADEQUADO
ATIVIDADE A SER EXECUTADA DURANTE O MÊS	REPRESENTATIVIDADE NO PAGAMENTO/PERCENTUAL CORRESPONDENTE A ATIVIDADE NO VALOR TOTAL MENSAL A SER PAGO	PONTUAÇÃO		
		NÃO ATENDE	ATENDE PARCIAMENTE	ATENDE TOTALMENTE
		(0 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(1 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(2 PONTOS POR INCIDÊNCIA)
5. PESQUISA DE SATISFAÇÃO				
5.1. PESQUISA DE SATISFAÇÃO MENSAL COM OS PACIENTES	5%	RESULTADO DA PESQUISA QUINZENAL COM OS PACIENTES ABAIXO DE 50% DE SATISFAÇÃO.	RESULTADO DA PESQUISA QUINZENAL COM OS PACIENTES IGUAL A DE 51% A 70% DE SATISFAÇÃO.	RESULTADO DA PESQUISA QUINZENAL COM OS PACIENTES IGUAL A DE 71% A 100% DE SATISFAÇÃO.
5.2. PESQUISA DE SATISFAÇÃO MENSAL COM OS SERVIDORES/FUNCIONÁRIOS	2%	RESULTADO DA PESQUISA QUINZENAL COM OS FUNCIONÁRIOS E SERVIDORES ABAIXO DE 50% DE SATISFAÇÃO.	RESULTADO DA PESQUISA QUINZENAL COM OS FUNCIONÁRIOS E SERVIDORES IGUAL A DE 51% A 70% DE SATISFAÇÃO.	RESULTADO DA PESQUISA QUINZENAL COM OS FUNCIONÁRIOS E SERVIDORES IGUAL A DE 71% A 100% DE SATISFAÇÃO.
ATIVIDADE A SER EXECUTADA DURANTE O MÊS	REPRESENTATIVIDADE NO PAGAMENTO/PERCENTUAL CORRESPONDENTE A ATIVIDADE NO VALOR TOTAL MENSAL A SER PAGO	PONTUAÇÃO		
		NÃO ATENDE	ATENDE PARCIAMENTE	ATENDE TOTALMENTE
		(0 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(1 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(2 PONTOS POR INCIDÊNCIA)
6. LACTÁRIO / SONDÁRIO				
6.1 HIGIENIZAÇÃO DIÁRIA E SANITIZAÇÃO DE BANCADAS, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES, CONFORME POP, RDC N°50/2002 E RDC N°63/2000.	3%	NÃO REALIZA HIGIENIZAÇÃO OU REALIZA DE FORMA INADEQUADA SEM SEGUIR O POP OU LEGISLAÇÃO.	REALIZA HIGIENIZAÇÃO, PORÉM COM FALHAS NA EXECUÇÃO, FREQUÊNCIA, OU NOS PRODUTOS UTILIZADOS.	REALIZA HIGIENIZAÇÃO E CUMPRE TODAS AS ORIENTAÇÕES DO POP.
6.2 HIGIENE PESSOAL DENTRO DAS RECOMENDAÇÕES DA RDC N°216/2004. PRESENÇA E USO CORRETO DE EPIS. FARDAMENTO COMPLETO, CONFORME NR-32.	3%	HIGIENE COMPROMETIDA, NÃO SEGUINDO TODAS AS RECOMENDAÇÕES DA RDC N° 216/2004, NÃO UTILIZANDO EPIS, OU UTILIZANDO DE FORMA INADEQUADA. AUSÊNCIA DE FARDAMENTO, OU USO DE FARDAMENTO INAPROPRIADO PARA O SETOR.	HIGIENE PESSOAL SENDO SEGUIDA, MAS AINDA DE MANEIRA INSATISFATÓRIA. FALHAS DURANTE O USO DE EPIS, OU ESTÃO INCOMPLETOS. FARDAMENTO INCOMPLETO, OU NECESSITANDO DE SUBSTITUIÇÃO.	HIGIENE PESSOAL SENDO PRATICADA CONFORME RECOMENDAÇÃO DE LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. EPIS COMPLETOS E EM USO CORRETO. PRESENÇA DE FARDAMENTO COMPLETO EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.
6.3 CONTROLE E REGISTROS DE TREINAMENTO DE COLABORADORES, TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS E FÓRMULAS PÓS PREPARADA, DURANTE A MANIPULAÇÃO, PLANILHAS DE HIGIENIZAÇÃO E ESTERILIZAÇÃO, PLANILHAS DE CONTROLE DE DIETAS : ENTRADA, SAÍDA E RETORNO, CONFORME DETERMINA A RDC N ° 216/2004 E RDC N°503/2021.	2%	NÃO REALIZA REGISTROS	PRESENÇA DE REGISTROS INCOMPLETOS OU PREENCHIMENTO PARCIAL. PREENCHIMENTO ILEGÍVEL.	PRESENÇA DE REGISTROS COMPLETOS E DE FORMA LEGÍVEIS. MANTÉM PERIODICIDADE NO PREENCHIMENTO DAS PLANILHAS.

6.4 DIETAS PÓS- PREPARADAS DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM TEMPERATURA ADEQUADA (RESFRIADAS OU AQUECIDAS). BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO SENDO EXECUTADAS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DAS DIETAS, COMO DETERMINA A 216/2004 E RDC N°503/2021.	3%	DIETAS QUE NECESSITAM DE TEMPERATURA ESPECÍFICA (REFRIGERAÇÃO OU AQUECIMENTO) SEM ACONDICIONAMENTO ADEQUADO, EM TEMPERATURA AMBIENTE. AUSÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DURANTE O PROCESSO DE MANIPULAÇÃO.	DIETAS EM TEMPERATURA INADEQUADA CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. FALHAS DE BOAS PRÁTICAS NO PROCESSO DE MANIPULAÇÃO.	DIETAS ACONDICIONADAS EM TEMPERATURA E LOCAL ADEQUADOS. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO SENDO RESPEITADAS DURANTE O PROCESSO DE MANIPULAÇÃO, FRACIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO.
6.5 DIETAS PÓS- PREPARADAS COM IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA: NOME DO PACIENTE, LEITO, LOCAL DE INTERNAÇÃO E TIPO DE DIETA.	3%	DIETAS PÓS - PREPARADAS SEM IDENTIFICAÇÃO.	DIETAS PÓS - PREPARADAS COM IDENTIFICAÇÃO INCOMPLETA OU ILEGÍVEL. DIETAS PÓS - PRAPARADAS	DIETAS PÓS - PREPARADAS COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA E LEGÍVEL. DIETAS PÓS- ABERTAS COM IDENTIFICAÇÃO
6.6 DIETAS EM USO APÓS ABERTAS COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO: DATA E HORA DE ABERTURA, E DATA DE VALIDADE CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE APÓS ABERTA.	3%	DIETAS PÓS - ABERTAS SEM IDENTIFICAÇÃO.	DIETAS PÓS- ABERTAS COM IDENTIFICAÇÃO INCOMPLETA OU ILEGÍVEL.	DIETA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA E LEGÍVEL.
6.7 PRESENÇA DE EQUIPAMENTO DE ESTERILIZAÇÃO EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E EM USO.	3%	AUSÊNCIA DE EQUIPAMENTO. EQUIPAMENTO EM DESUSO.	USO INCORRETO OU NÃO UTILIZANDO O EQUIPAMENTO PARA REALIZAR ESTERILIZAÇÃO.	EQUIPAMENTO PRESENTE NO SETOR, SENDO UTILIZADO DE FORMA CORRETA PARA ESTERILIZAÇÃO DE TODA DEMANDA DO DIA.
ATIVIDADE A SER EXECUTADA DURANTE O MÊS	REPRESENTATIVIDADE NO PAGAMENTO/PERCENTUAL CORRESPONDENTE A ATIVIDADE NO VALOR TOTAL MENSAL A SER PAGO	PONTUAÇÃO		
		NÃO ATENDE	ATENDE PARCIALMENTE	ATENDE TOTALMENTE
		(0 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(1 PONTO POR INCIDÊNCIA)	(2 PONTOS POR INCIDÊNCIA)
7. REFEIÇÃO TRANSPORTADA.				
7.1 HIGIENE E INTEGRIDADE DE RECIPIENTES TÉRMICOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS - HOTBOX, E DO VEÍCULO USADO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS (RDC Nº 216/2004 E RDC Nº 275/2002)	3%	RECIPIENTES HIGIENIZADOS PARCIALMENTE, PRESENÇA DE FALHAS PONTUAIS EM SUA CONSERVAÇÃO.	REALIZA HIGIENIZAÇÃO, PORÉM COM FALHAS NA EXECUÇÃO, FREQUÊNCIA, OU NOS PRODUTOS UTILIZADOS.	RECIPIENTES HIGIENIZADOS E ÍNTEGROS, GARANTINDO A QUALIDADE SANITÁRIA DOS ALIMENTOS.
7.2 HIGIENE PESSOAL DENTRO DAS RECOMENDAÇÕES DA RDC N°216/2004. PRESENÇA E USO CORRETO DE EPIS. FARDAMENTO COMPLETO, CONFORME NR-32.	2%	HIGIENE COMPROMETIDA, NÃO SEGUINDO TODAS AS RECOMENDAÇÕES DA RDC N° 216/2004, NÃO UTILIZANDO EPIS, OU UTILIZANDO DE FORMA INADEQUADA. AUSÊNCIA DE FARDAMENTO, OU USO DE FARDAMENTO INAPROPRIADO PARA O SETOR.	HIGIENE PESSOAL SENDO SEGUIDA ,MAS AINDA DE MANEIRA INSATISFATÓRIA. FALHAS DURANTE O USO DE EPIS, OU ESTÃO INCOMPLETOS. FARDAMENTO INCOMPLETO, OU NECESSITANDO DE SUBSTITUIÇÃO.	HIGIENE PESSOAL SENDO PRATICADA CONFORME RECOMENDAÇÃO DE LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. EPIS COMPLETOS E EM USO CORRETO. PRESENÇA DE FARDAMENTO COMPLETO EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.

7.3 CONTROLE E REGISTROS DE: TREINAMENTO DE COLABORADORES (MANIPULADORES E MOTORISTA), TEMPERATURA DE ALIMENTOS EM TRANSPORTE (TEMPERATURA DE SAÍDA DO LOCAL DE PRODUÇÃO E TEMPERATURA DE CHEGADA A UNIDADE HOSPITALAR), PLANILHAS DE HIGIENIZAÇÃO: CAIXAS TÉRMICAS- TERMOBOX E VEÍCULO , CERTIFICADO ATUALIZADO DE CONTROLE DE PRAGAS DO VEÍCULO DETERMINA A RDC N ° 216/2004 E RDC N°503/2021.	2%	NÃO REALIZA REGISTROS. AUSÊNCIA DE CERTIFICADO DE CONTROLE DE PRAGAS NOS ÚLTIMOS TRÊS MESES.	PRESENÇA DE REGISTROS INCOMPLETOS OU PREENCHIMENTO PARCIAL. PREENCHIMENTO ILEGÍVEL. CERTIFICADO DE CONTROLE DE PRAGAS DO MÊS VIGENTE DESATUALIZADO.	PRESENÇA DE REGISTROS COMPLETOS E DE FORMA LEGÍVEIS. MANTÉM PERIODICIDADE NO PREENCHIMENTO DAS PLANILHAS. CERTIFICADO DE CONTROLE DE PRAGAS EM DIA.
7.4 IDENTIFICAÇÃO LEGÍVEL E CLARA DAS EMBALAGENS CONTENDO: TURNO, TIPO DE REFEIÇÃO/DIETA E DESTINO. USO DE DESCARTÁVEIS ÍNTEGROS E CORRETOS PARA O ARMAZENAMENTO DE QUENTINHAS E DEMAIS REFEIÇÕES QUE NECESSITEM DE EMBALAGEM DESCARTÁVEL, SEGUNDO ORIENTAÇÃO DO APÊNDICE C, NO PRESENTE DOCUMENTO (RDC N° 216/2004).	2%	AUSÊNCIA DE IDENTIFICAÇÃO EMBALAGENS FORA DO PADRÃO DO APÊNDICE C: QUADRO DE DESCARTÁVEIS POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO	IDENTIFICAÇÃO INCOMPLETA E ILEGÍVEL. EMBALAGEM CONFORME A LISTA DE DESCARTÁVEIS DO APÊNDICE C: QUADRO DE DESCARTÁVEIS POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO.	IDENTIFICAÇÃO COMPLETA E LEGÍVEL. EMBALAGEM ÍNTEGRA E CONFORME A LISTA DE DESCARTÁVEIS DO APÊNDICE C: QUADRO DE DESCARTÁVEIS POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO
7.5 PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL: COR , TEXTURA, AROMA E SABOR. AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO, E OU CONTAMINAÇÃO (RDC N° 216/2004)	3%	ALTERAÇÕES EM SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. PRESENÇA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SINAIS DE PRESENÇA DE CONTAMINANTES.	-	ALIMENTOS COM QUALIDADE SENSORIAL: COR, TEXTURA, AROMA E SABOR. AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO, E OU CONTAMINAÇÃO.
7.6 CUMPRIMENTO DO PRAZO DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO NO DESTINO FINAL	5%	ATRASOS FREQUENTES. DESCUMPRIMENTO DOS HORÁRIOS DE ENTREGA.	CUMPRIMENTO, PARCIAL, ATRASOS OCASIONAIS E JUSTIFICADOS.	ENTREGAS FEITAS DENTRO DO HORÁRIO ESTABELECIDO.

9.2. O pagamento será parcial ou totalmente glosado, de acordo com os indicadores previstos neste item de acordo com o relatório do gestor/fiscal do contrato quando a CONTRATADA, não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas ou quando deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou, ainda, quando os utilizar com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

9.3. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE, através do fiscal do CONTRATO, atestará a medição mensal, no prazo de 7 (sete) dias úteis contados do recebimento do relatório, comunicando à CONTRATADA o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente Nota fiscal ou documento de cobrança equivalente.

9.4. Modelo de relatório mensal de avaliação dos serviços executado:

Relatório Mensal de Avaliação dos Serviços Executados			
Órgão/entidade:	Mês de Ref.:		Data:
Unidade:			
Contrato nº:	____/20__		
Período de vigência:	de __/__/20__ à __/__/20__		
Data	Descrição do Serviço	Atendido	Não atendido

Atividade Executada	Representatividade no pagamento	data	Pontuação	Detalhamento /Justificativa
PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.				
DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS.				
HIGIENIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.				
FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA.				
PESQUISA DE SATISFAÇÃO.				
LACTÁRIO/ SONDÁRIO.				
REFEIÇÃO TRANSPORTADA.				
TOTAL DE PONTOS POSÍVEIS				
TOTAL DE PONTOS OBTIDOS				
VALOR MENSAL TOTAL			R\$	
VALOR A SER DESCONTADO POR ATIVIDADES NÃO EXECUTADAS			R\$	
VALOR MENSAL DE REFERÊNCIA APÓS DESCONTOS DAS ATIVIDADES NÃO EXECUTADAS			R\$	
TOTAL DE PONTOS OBTIDOS NO MÊS				
PERCENTUAL A SER APLICADO CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA			%	
VALOR A SER PAGO			R\$	
CONSIDERAÇÕES - GESTOR DO CONTRATO				
JUSTIFICATIVA/PRAZO PARA EXECUÇÃO OU CORREÇÃO DOS SERVIÇOS - CONTRATADA				

Assinatura (Fiscal do Contrato)

Nome/Cargo

Data: __/__/__

Assinatura (Gestor do Contrato)

Nome/Cargo

Data: __/__/__

Assinatura (Representante da Contratada)

Nome/Cargo

Data: __/__/__

local, ____ de ____ de 20__.

Responsável do órgão/entidade

10. DAS SANÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

10.1. SANÇÕES A SEREM APLICADAS NA FASE DE LICITAÇÃO

10.1.1. As disposições sobre às sanções administrativas aplicáveis durante a fase externa da licitação, bem como aquelas decorrentes de condutas praticadas no período compreendido entre a adjudicação e a assinatura do instrumento contratual, serão disciplinadas no Edital do presente certame, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

10.2. SANÇÕES A SEREM APLICADAS NA EXECUÇÃO DA ATA

10.2.1. As sanções administrativas aplicáveis à detentora da Ata de Registro de Preços, em razão do descumprimento das obrigações assumidas durante a sua vigência, serão disciplinadas na minuta da Ata de Registro de Preços, anexa ao Edital do presente certame.

10.3. SANÇÕES A SEREM APLICADAS DURANTE A CONTRATAÇÃO

10.3.1. Durante a execução contratual, além das sanções previstas na minuta do contrato, ficam estabelecidas hipóteses específicas de incidência sancionatória vinculadas ao descumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, considerando-se, para fins de sua aplicação, a natureza e a gravidade da infração, o risco sanitário envolvido, a repercussão assistencial da conduta, a extensão do eventual dano causado à continuidade da prestação do serviço público de saúde e a eventual reincidência.

10.3.2. Nas hipóteses de descumprimento das obrigações previstas nos subitens 7.5.5, 7.5.6, 7.5.7, 7.5.10, 7.5.13, 7.5.14, 7.5.15, 7.5.16, 7.5.17, 7.5.21, 7.5.30, 7.5.56, 7.5.68, 7.5.69.8, 7.5.69.11, 7.5.69.12, 7.5.69.15 e 7.5.69.16, será aplicada a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §2º da minuta do contrato.

10.3.3. Nas hipóteses de descumprimento das obrigações previstas nos subitens 7.5.10.1, 7.5.12, 7.5.18, 7.5.19, 7.5.20, 7.5.22, 7.5.23, 7.5.24, 7.5.26, 7.5.27, 7.5.31, 7.5.32, 7.5.33, 7.5.49, 7.5.50, 7.5.51, 7.5.52, 7.5.57, 7.5.60, 7.5.64.4, 7.5.70.3, 7.5.69.3, 7.5.69.4, 7.5.69.6, 7.5.69.7, 7.5.69.9 e 7.5.69.13, será aplicada a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso III, da minuta do contrato.

10.3.4. Nas hipóteses de descumprimento das obrigações previstas nos subitens 7.5.3, 7.5.4, 7.5.8, 7.5.9, 7.5.25, 7.5.37, 7.5.38, 7.5.39, 7.5.42, 7.5.48, 7.5.49, 7.5.50, 7.5.51, 7.5.52, 7.5.53, 7.5.54, 7.5.55, 7.5.57, 7.5.69.1, 7.5.69.5 e 7.5.69.14, será aplicada a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso V, da minuta do contrato.

10.3.5. Nas hipóteses de descumprimento das obrigações previstas nos subitens 7.5.28, 7.5.29 e 7.5.59, será aplicada a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso VII, da minuta do contrato.

10.3.6. No tocante às obrigações específicas relativas à Equipe de Trabalho serão aplicadas as seguintes sanções, nos termos da minuta de contrato:

10.3.7. No tocante às obrigações específicas relativas à equipe de trabalho envolvida na execução contratual, será aplicada a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §2º da minuta do contrato nas hipóteses de descumprimento dos subitens 7.5.70.8, 7.5.70.18, 7.5.70.19 e 7.5.70.20, bem como a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso III, da minuta do contrato nas hipóteses de descumprimento dos subitens 7.5.70.3, 7.5.70.4, 7.5.70.5, 7.5.70.7, 7.5.70.9, 7.5.70.10, 7.5.70.14, 7.5.70.15 e 7.5.70.16, e, ainda, a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso VII, da minuta do contrato nas hipóteses de descumprimento dos subitens 7.5.70.1, 7.5.70.2, 7.5.70.6, 7.5.70.11, 7.5.70.13, 7.5.70.17, 7.5.70.21, 7.5.70.22, 7.5.70.23 e 7.5.70.24.

10.3.8. No tocante às obrigações específicas referentes ao funcionamento do Lactário e do Sondário, previstas no subitem 7.5.71 deste Termo de Referência, será aplicada a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso III, da minuta do contrato nas hipóteses de descumprimento dos subitens 7.5.71.3, 7.5.71.4, 7.5.71.5, 7.5.71.12, 7.5.71.13 e 7.5.71.14, bem como a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso V, da minuta do contrato nas hipóteses de descumprimento dos subitens 7.5.71.1, 7.5.71.2, 7.5.71.6, 7.5.71.7, 7.5.71.8, 7.5.71.9, 7.5.71.10, 7.5.71.11 e 7.5.71.15.

10.3.9. No tocante às obrigações específicas referentes ao serviço de refeição hospitalar transportada, previstas no subitem 7.5.72 deste Termo de Referência, será aplicada a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §2º da minuta do contrato na hipótese de descumprimento do subitem 7.5.72.5, bem como a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso III, da minuta do contrato nas hipóteses de descumprimento dos subitens 7.5.72.1, 7.5.72.3, 7.5.72.4, 7.5.72.6, 7.5.72.12, 7.5.72.13 e 7.5.72.14, e, ainda, a sanção prevista na Cláusula Décima Oitava, §5º, inciso V, da minuta do contrato nas hipóteses de descumprimento dos subitens 7.5.72.2, 7.5.72.7, 7.5.72.8, 7.5.72.9, 7.5.72.10 e 7.5.72.11.

10.3.10. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo sancionador, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, podendo ser graduadas conforme a natureza e a gravidade da infração, o risco sanitário envolvido, a repercussão assistencial da conduta e a eventual reincidência.

11. DAS DEMAIS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS À EXECUÇÃO DO SERVIÇO

11.1. DOS CARDÁPIOS

11.1.1. A elaboração do cardápio, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o Recommended Dietary Allowances (RDA), revisão 2010;

11.1.2. A definição dos cardápios será realizada pela Administração, e a ocorrência de cada um deles se dará da seguinte forma: um mesmo cardápio para os dias 1 que se repete dia 11 e 21, outro para os dias 2 que se repete dia 12 e 22, e assim sucessivamente, até os dias 10, 20 e 30. Desta forma, serão elaborados dez cardápios, contemplando desjejum, almoço e jantar. Sendo detalhados no Termo de Referência do dia 1 ao dia 10 conforme APÊNDICE A;

11.1.3. Os cardápios festivos correspondem a preparações específicas para datas comemorativas previamente definidas, não se aplicando, nesses casos, a incidência padrão prevista para os cardápios regulares, em razão de sua ocorrência eventual. Tais cardápios deverão ser planejados e executados em conjunto com a CONTRATANTE, observando o disposto no Apêndice A deste Termo de Referência, e disponibilizados, no mínimo, nas seguintes datas: Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Festas Juninas, Dia das Crianças, Dia do Servidor Público, Natal e Ano Novo.

11.1.4. Os cardápios festivos serão ofertados exclusivamente nas refeições de almoço e jantar, destinados aos servidores/funcionários, acompanhantes. Já para pacientes, quanto a estes, também terão direito ao cardápio festivo nas mesmas refeições mencionadas, no entanto deverão respeitar as particularidades de cada tipo de dieta, bem como as especificidades da prescrição médica individualizada conforme patologia, necessidade e estado nutricional, mediante os ajustes necessários indicados pela nutricionista Gestora da unidade hospitalar.

11.1.5. As pequenas refeições (lanches) não estão incluídas na programação cíclica de dez dias mencionada anteriormente, uma vez que sua oferta será ajustada conforme a situação clínica e as necessidades nutricionais específicas de cada paciente. Essas refeições deverão ser elaboradas com base no cardápio institucional, respeitando, contudo, as prescrições médicas individualizadas e/ou as preferências alimentares do paciente, dentre as opções previamente definidas.

11.1.6. A operacionalização dos lanches deverá seguir as diretrizes estabelecidas no Apêndice D: Quadro de Operacionalização do Cardápio – Refeição Hospitalar – In Loco e Transportada. Estão previstas pequenas refeições que atendam a dietas com restrição de açúcar, sal ou com necessidade aumentada de proteínas, dentre outras adaptações nutricionais pertinentes descritas neste quadro.

11.1.7. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, juntamente com as fichas técnicas de preparação correspondentes, conforme exemplo disposto no ANEXO H: MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO, desde que não seja alterado a qualidade dos ingredientes listados no APÊNDICE E: QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS INFANTIS - REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO presentes do Termo de referência, com a antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

11.1.8. As dietas obedecerão aos critérios estabelecidos nos cardápios, que incluem as MODIFICAÇÕES DE CONSISTÊNCIA E DE RESTRIÇÕES, sem gerar ônus para a Contratante conforme o APÊNDICE A: CARDÁPIOS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO E TRANSPORTADA e o APÊNDICE D: QUADRO DE OPERACIONALIZAÇÃO DO CARDÁPIO- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO E TRANSPORTADA E APÊNDICE E: QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO;

11.1.9. A Contratada acatará a solicitação da Contratante de alterar o cardápio existente já aprovado, com as devidas justificativas, até 24 horas antes do preparo. Toda e qualquer alteração que se faça necessária por medida de contingenciamento demandada por Responsável Técnico - RT da Contratada deverá ocorrer por escrito e com justificativas, com igual antecedência, e só surtirá efeito, caso a mesma tenha a aprovação da Contratante;

11.1.10. Aos servidores/funcionários e acompanhantes cadastrados junto ao setor de nutrição e/ou assistência social, que necessitem de restrição de sal e/ou açúcar na alimentação, deverá ser ofertada dieta com tais restrições no refeitório, durante as principais refeições.

11.1.11. A alimentação dos acompanhantes seguirá os padrões de qualidade do fornecimento das refeições, e o cardápio dos servidores/funcionários, como estabelecido neste Termo de Referência;

11.1.12. O cardápio deverá considerar o consumo responsável de alimentos, priorizando as frutas, legumes e verduras de produção local e produtos da época, evitando produtos cuja origem seja de áreas desmatadas ilegalmente, ou que resultem em ameaça à vida marinha, e incluir receitas que favoreçam o aproveitamento dos alimentos;

11.1.13. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados e de boa qualidade, de forma a garantir a aceitabilidade pelos comensais;

11.1.14. As porções de alimentos, a serem servidas nas refeições, deverão obedecer às quantidades fixadas no APÊNDICE A e B deste Termo de Referência, salvo casos em que o alimento seja utilizado como ingrediente suplementar, ou for utilizado em quantidade maior ou menor, em dietas especiais;

11.1.15. Para as PORÇÕES deverão ser considerado o peso do alimento parte comestível e/ou peso do alimento cozido; para as preparações que levem molho considerar o peso do alimento pronto drenado;

11.1.16. Os sucos e refrescos servidos deverão ser de polpas de frutas naturais concentradas, congeladas, pasteurizadas, sem aditivos, corantes ou conservantes, de sabores variados, diluídas no percentual padrão de 50% para os sucos. A água utilizada deverá ser mineral ou filtrada fornecida pela CONTRATADA;

11.1.17. A CONTRATADA deverá atender com prévia solicitação pela Nutricionista Fiscal do Contrato, a execução de um cardápio especial dentre as opções já existentes do cardápio para situações especiais de seletividade alimentar, como exemplo para atendimento de pacientes com TEA/TDAH;

11.1.18. A CONTRATADA deverá atender as especificações dos códigos de e-fiscos conforme os apêndices e anexos que o complementam, atendendo as necessidades da Unidade Hospitalar como apresentação do produto, consistência e padrões especificados de legislações que regulamentam a qualidade dos gêneros alimentícios.

11.1.19. §1º - Qualquer alteração, substituição ou inclusão de cardápio, seja para pacientes, acompanhantes ou servidores, deverá ser previamente aprovada pela CONTRATANTE, observando-se os parâmetros nutricionais, sanitários e operacionais estabelecidos.

11.1.20. §2º - É vedada a criação de cardápios sem autorização formal da CONTRATANTE, devendo, quando autorizado, seguir as mesmas diretrizes nutricionais e padrões de qualidade definidos para os cardápios oficiais do contrato.

11.2. DA EQUIPE DE TRABALHO

11.2.1. Comunicar à CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos;

11.2.2. A contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras

disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

11.2.3. Responder por encargos trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes do contrato, considerando que a inadimplência com relação a esses encargos não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato (Decreto Estadual nº. 25.304/03, de 17 de março, Art. 1º, Inciso I);

11.3. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO - A CONTRATADA DEVERÁ

11.3.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quanto ao acesso de suas dependências;

11.3.2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho as determinações da legislação pertinente, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

11.3.3. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção de Riscos Ambientais - PRA, nos termos das Normas Regulamentadoras.

11.4. ASPECTOS OPERACIONAIS

11.4.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11.4.2. A CONTRATADA deverá manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos, bem como nos utensílios, equipamentos e instalações utilizadas, com uso de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde, abrangendo também as atividades desenvolvidas no lactário e sondário.

11.4.3. Proceder à higienização e limpeza dos equipamentos utilizados na cozinha, ou no espaço cedido pela unidade hospitalar quando as refeições são transportadas, na distribuição das refeições, do refeitório, do lactário e do sondário, bem como dos utensílios individuais, às suas expensas.

11.4.4. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas e áreas externas (inclusive locais de recebimento de gêneros e materiais) das dependências vinculadas ao serviço, incluindo o lactário e o sondário, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de higienização.

11.4.5. Remover o lixo das áreas do serviço (copa, refeitório, lactário, sondário e demais áreas afins definidas no APÊNDICE), após as refeições ou sempre que se fizer necessário, bem como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias etc.), sempre acondicionados em sacos plásticos apropriados e lacrados até o local de destinação final, observada a legislação ambiental vigente.

11.4.6. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto vinculados à prestação dos serviços, inclusive aqueles ocorridos nas áreas do lactário e sondário, realizando os reparos imediatos, sem ônus para a CONTRATANTE, quando o entupimento for decorrente da atuação da CONTRATADA.

11.4.7. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, os equipamentos e utensílios utilizados pelo setor, incluindo o lactário e o sondário, empregando preparações saneantes que satisfaçam as seguintes especificações:

11.4.8. Utilizar preparações detergentes e desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (copas, refeitórios, lactário e sondário), à base de quaternários de amônio, na concentração de fórmula licenciada pela Divisão de Saneantes do Ministério da Saúde. Todas as áreas devem ser mantidas higienizadas, limpas e desinfetadas, livres de bactérias, sob responsabilidade integral da CONTRATADA, conforme áreas definidas no APÊNDICE.

11.4.9. Utilizar solução de hipoclorito de sódio a 1% para sanitização de frutas e vegetais crus destinados ao preparo e distribuição de alimentos, inclusive nas rotinas do lactário e sondário.

11.4.10. Manter o refeitório, o lactário, o sondário e seus utensílios devidamente higienizados antes, durante e após todas as refeições e preparações, incluindo pias e bebedouros; repor toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos sempre que necessário.

11.4.11. A limpeza das áreas e o recolhimento do lixo decorrente das refeições de pacientes, funcionários e acompanhantes são de responsabilidade da CONTRATADA, abrangendo também o lactário e o sondário, assim como o descarte de outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias etc.). O lixo úmido das diversas áreas será acondicionado em embalagens descartáveis apropriadas.

11.4.12. Remover o lixo orgânico e inorgânico, no mínimo três vezes ao dia, proveniente das áreas do setor de nutrição (copas, refeitórios, lactário e sondário), retirando-o das instalações da Unidade e responsabilizando-se pelo destino final dos resíduos, conforme áreas definidas no APÊNDICE G.

11.4.13. Realizar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, inclusive no lactário e no sondário, sempre que necessário, em todas as dependências utilizadas para a execução dos serviços, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando produtos autorizados pelo Ministério da Saúde. No caso de ineficácia dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a CONTRATANTE.

11.4.14. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários,

11.4.15. Observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

11.4.16. Manter os refeitórios aseados antes, durante e após todas as refeições, inclusive pias e bebedouros, repor toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos, sempre que necessário;

11.4.17. Realizar mensalmente a limpeza e esgotamento preventivo das caixas de gordura da cozinha, e sempre que necessário de maneira corretiva, ou a critério da CONTRATANTE.

11.5. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO - A CONTRATADA DEVERÁ:

- 11.5.1. Apresentar sugestão de cardápios mensais para aprovação da CONTRATANTE, com base nos cardápios de incidências anexos a este Termo de Referência, com antecedência de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- 11.5.2. Fornecer as fichas de preparações dos cardápios, bem como os cálculo do VCT (Valor Calórico Total) dos mesmos para a CONTRATANTE;
- 11.5.3. Fornecer os cardápios semanais para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;
- 11.5.4. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para consumo deverão ser transportados em carros climatizados, não só refrigerado, como de temperatura superior, para ajudar na manutenção dos alimentos quentes, segundo normas da ANVISA, RDC nº 216/04;
- 11.5.5. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 11.5.6. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene ainda observar as exigências vigentes, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;
- 11.5.7. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos e equipamentos apropriados obedecendo, às prescrições da legislação vigente;
- 11.5.8. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;
- 11.5.9. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com suas quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular dos gêneros;
- 11.5.10. Atender as solicitações de dietas específicas, quando houver, conforme orientação médica ou de um nutricionista, de acordo com execução do serviço da CONTRATADA ;
- 11.5.11. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, BIMENSALMENTE, ou em caso de suspeita de intoxicação alimentar;
- 11.5.12. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7° C;
- 11.5.13. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, inclusive em cada Unidade atendida, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, caso ocorra solicitação da Vigilância Sanitária ou em caso de suspeita de Doença Transmitida por Alimento - DTA;
- 11.5.14. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras por 72 (setenta e duas) horas, para análises microbiológicas dos alimentos.
- 11.5.15. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos preparados, exceto as amostras mencionadas no item anterior;
- 11.5.16. Apresentar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, bem como atender a resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, a qual deverá estar sempre apta a ser utilizado durante todo o período de vigência do contrato de fornecimento de refeições prontas;
- 11.5.17. O Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços deverá ser apresentado no prazo máximo de 90 dias, a contar da data do início da prestação do serviço;
- 11.5.18. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle), conforme preconizado pela ISO 22000.
- 11.5.19. A manipulação, o porcionamento e a distribuição de fórmulas infantis, lácteas e não lácteas, enterais e suplementos pediátricos deverão obedecer aos procedimentos técnicos descritos neste TR, e às normas sanitárias vigentes segundo a RDC nº 216 DE 2004 da ANVISA, RDC nº 275/2002, relativa à elaboração de POPs; RDC nº 63/2000, que fixa os requisitos mínimos exigidos à Terapia de Nutrição Enteral; RDC nº 63/2011, que dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde; RDC nº 307/2002 e RDC nº 50/2002 sobre o Regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, garantindo a integridade físico- química; RDC nº 12/2001 sobre padrões microbiológicos para alimentos; Manual de lactários: Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches -ILSI BRASIL, São Paulo, vol. 4 - 2017, e outros documentos legais atualizados.

11.6. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS

- 11.6.1. Fica a CONTRATADA obrigada a realizar a coleta seletiva do lixo produzido na execução do serviço, acondicionando-o conforme legislação vigente, visando à redução do impacto ambiental;
- 11.6.2. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);
- 11.6.3. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA recipientes adequados para a coleta seletiva, conforme legislação vigente: vidro - recipiente verde, plástico - recipiente vermelho, papeis secos - recipiente azul, metais - recipiente amarelo.
- 11.6.4. Apresentar, sempre que solicitado, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e

do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), ou de outros programas que venham a substituí-los, em conformidade com as Normas Regulamentadoras vigentes

11.7. INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E DISPONIBILIZAÇÃO DE MATERIAIS PELA CONTRATADA NAS UNIDADES DE ATENDIMENTO DA CONTRATANTE.

11.7.1. Todos os equipamentos e utensílios deverão ser providos pela CONTRATADA. Havendo disponibilização de algum equipamento e/ou utensílio que tenha funcionalidade e possa ser aproveitado nas dependências onde o serviço será prestado, caberá à CONTRATADA a responsabilidade pela instalação e manutenção, reparo e/ou substituição dos mesmos.

11.7.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a operacionalização no preparo das refeições, inclusive aqueles que servirão de auxílio dentro da área de apoio da unidade hospitalar, assim como os necessários à distribuição, podendo retirá-los ao término do contrato;

11.7.3. A CONTRATADA deverá considerar o espaço físico e o quantitativo de refeições a ser executado por lote, quando da disponibilização dos equipamentos, conforme lista referencial no APÊNDICE I;

11.7.4. A contratada deverá fornecer os utensílios individuais de serviço (embalagens isotérmicas, copos e talheres de plástico descartáveis), conforme lista referencial no APÊNDICE C.

11.8. INSTALAÇÃO DA CATRACA ELETRÔNICA DE ACESSO AO REFEITÓRIO:

11.8.1. A CONTRATADA deverá implantar catraca ou sistema eletrônico de controle de acesso ao refeitório da unidade hospitalar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após o início das atividades, destinado ao controle individual por refeição e à medição das refeições servidas. Todos os usuários do refeitório deverão estar devidamente cadastrados antes do início da operação do sistema. Até que o sistema esteja em pleno funcionamento, a medição manual das refeições servidas será de responsabilidade da CONTRATADA. O sistema eletrônico de controle deverá contemplar, no mínimo, as funcionalidades descritas nos subitens a seguir:

11.8.2. O sistema deverá permitir controle individual de acesso mediante identificação biométrica associada à matrícula ou outro identificador único do usuário.

11.8.3. Deverá registrar, armazenar e possibilitar a consulta dos acessos realizados.

11.8.4. Deverá permitir emissão de relatórios gerenciais e estatísticos por usuário, período, grupo ou categoria.

11.8.5. Deverá possibilitar cadastro, exclusão e alteração de usuários, mediante supervisão da CONTRATANTE.

11.8.6. Deverá permitir o controle de horários e períodos de acesso por usuário ou grupo.

11.8.7. Deverá possibilitar bloqueio individual de acesso, quando necessário.

11.8.8. Deverá permitir a diferenciação de categorias de usuários, tais como colaboradores, visitantes e terceiros.

11.8.9. Deverá permitir exportação de dados em formato eletrônico compatível com planilhas.

11.8.10. Os dados deverão operar de forma integrada entre os equipamentos instalados, assegurando consistência das informações.

11.8.11. O sistema deverá possuir mecanismo contingencial para preservação dos dados em caso de interrupção de energia. Quanto aos requisitos dos equipamentos e softwares a serem fornecidos:

11.8.12. Os equipamentos e softwares deverão possuir capacidade compatível com o quantitativo estimado de usuários da unidade hospitalar.

11.8.13. Deverão garantir armazenamento seguro das informações registradas.

11.8.14. Deverão dispor de sistema de identificação biométrica com nível de precisão adequado ao ambiente hospitalar.

11.8.15. Deverão permitir integração entre os dispositivos e a infraestrutura disponível.

11.8.16. Deverão possuir mecanismo de manutenção de data e hora em caso de interrupção de energia.

11.8.17. As especificações técnicas detalhadas de hardware poderão variar conforme a solução tecnológica adotada, desde que atendidos os requisitos funcionais estabelecidos, vedadas exigências restritivas à competitividade. Compete à CONTRATADA:

11.8.18. Fornecer e instalar os equipamentos necessários ao funcionamento do sistema.

11.8.19. Realizar manutenção preventiva e corretiva, às suas expensas.

11.8.20. Disponibilizar suporte técnico durante a vigência contratual.

11.8.21. Realizar atualizações de software necessárias ao pleno funcionamento do sistema.

11.8.22. Elaborar relatório técnico por ocasião de cada manutenção realizada.

11.8.23. Proceder à gestão cadastral dos usuários, sob supervisão da CONTRATANTE. Na hipótese de indisponibilidade temporária do sistema, a CONTRATANTE poderá adotar como parâmetro a média histórica de registros equivalentes de dia e horário, até o restabelecimento da normalidade operacional.

11.9. DO SISTEMA DE ACESSO POR CATRACAS ELETRÔNICAS

11.9.1. A CONTRATADA deverá fornecer, configurar e garantir o funcionamento de sistema de controle de acesso por catracas eletrônicas, dimensionado conforme o porte da unidade hospitalar, considerando volume de usuários, acessos simultâneos e capacidade de processamento.

11.9.2. O sistema deverá possibilitar controle individualizado de acesso ao refeitório, com registros confiáveis, auditáveis e rastreáveis, vedada a utilização de controles exclusivamente agregados.

11.9.3. O sistema deverá operar com múltiplos métodos de autenticação, assegurando a identificação individual dos usuários.

- 11.9.4. O sistema deverá permitir operação contínua em modo online e offline, com sincronização posterior dos dados, sem prejuízo da integridade das informações.
- 11.9.5. A solução deverá possuir interface de gerenciamento que permita parametrização de regras operacionais, controle de perfis de acesso e consulta de informações pela CONTRATANTE;
- 11.9.6. A catraca eletrônica deverá possuir estrutura física robusta, adequada ao ambiente hospitalar, incluindo controle de passagem individual, configuração de fluxo e dispositivo de liberação em emergência.
- 11.9.7. O sistema deverá dispor de interface visual de status de acesso e operar com alimentação elétrica compatível, devendo estar integrado a solução de contingência energética.
- 11.9.8. O tratamento de dados pessoais deverá observar a legislação vigente de proteção de dados, mediante adoção de medidas de segurança adequadas.
- 11.9.9. Será vedada a apresentação de solução subdimensionada que comprometa o funcionamento do serviço.
- 11.9.10. A CONTRATADA deverá garantir suporte técnico contínuo, incluindo manutenção e adoção de soluções contingenciais em caso de falhas.
- 11.9.11. O sistema deverá operar sob supervisão da CONTRATANTE, que deterá acesso para consulta e auditoria das informações. É de responsabilidade da CONTRATADA a implementação total do sistema, incluindo fornecimento de todos os materiais, equipamentos, softwares e componentes necessários ao seu pleno funcionamento.

Recife, data da assinatura eletrônica

Renata Andrade de Lima

Coordenadora - Matrícula 18189768

SES - Coordenação de Nutrição e Refeição Hospitalar -C.NUTRI

Comissão de Refeição Hospitalar

Nutricionistas

Giane Maria Guedes de Sousa - Matrícula 232645-0

Andréa Vasconcelos de Souza Brito - Matrícula: 228.513-4

Valéria Moraes Celestino de Oliveira - Matrícula 235.450-0

Observação: Este termo de referência foi elaborado de acordo com os instrumentos padronizados da PGE: Edital de Serviço (Atualizado em 04/06/2025), Minuta do Contrato de Serviço (Atualizada em 28/05/2025) e Minuta da Ata de Registro de Preços (Atualizada em 12/06/2025).

DATA DE VERSÃO DO TR SAD	27/06/2025
-----------------------------	------------



Documento assinado eletronicamente por **Renata Andrade de Lima**, em 04/06/2026, às 14:49, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **87769661** e o código CRC **7207F870**.

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO A: MODELO DE PROPOSTA

(em papel timbrado do proponente)

(A proposta de preços poderá conter Detalhamentos e Planilhas Estimativas de Custos e Formação de Preços, conforme o caso concreto)

À

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DE PERNAMBUCO - SES/PE

PROCESSO Nº _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/____

Prezados Senhores,

Apresentamos e submetemos à apreciação de V. Sas, nossa Proposta de Preços, para o objeto da presente Licitação, de acordo com as exigências estabelecidas no Edital e seus anexos e de acordo com a planilha abaixo detalhada:

Item 01 - Modelo de Proposta de Preços Unitários e Totais

LOTE I - HOSPITAL AGAMENON MAGALHÃES					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$

LOTE I - HOSPITAL AGAMENON MAGALHÃES							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO -	UND	4128	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	(2312018) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	15840	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	(5115337) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	6460	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	(2311909) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	5909	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	(2311933) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	7108	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	6083	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	(2311259) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	2358	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	(3130320) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	428	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	(2311321) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	213	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	(3287572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	73	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	(3287491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	65	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	(3375684) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	36	R\$	R\$	R\$

13	342771-4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	18	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9267	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	132	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2465	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	445	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	213	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	85	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	49	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	26	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	12	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9160	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	(507766-4) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	126	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	(57747-8) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2344	R\$	R\$	R\$
26	507767-2	(507767-2) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	131	R\$	R\$	R\$
27	313034-7	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	432	R\$	R\$	R\$
28	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	216	R\$	R\$	R\$
29	328760-2	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	69	R\$	R\$	R\$
30	328753-0	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	31	R\$	R\$	R\$
31	337570-6	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	62	R\$	R\$	R\$
32	329471-4	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	12	R\$	R\$	R\$
33	507378-2	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9089	R\$	R\$	R\$
34.	505166-5	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	250	R\$	R\$	R\$
35.	505167-3	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	510	R\$	R\$	R\$
36.	505168-1	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUÇO DE POLPA DE FRUTA	UND	776	R\$	R\$	R\$
37.	505147-9	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	752	R\$	R\$	R\$

38.	505148-7	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	613	R\$	R\$	R\$
39.	505149-5	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	300	R\$	R\$	R\$
40.	507548-3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1352	R\$	R\$	R\$
41.	507549-1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1684	R\$	R\$	R\$
42.	505150-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	464	R\$	R\$	R\$
43.	505151-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	102	R\$	R\$	R\$
44.	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1020	R\$	R\$	R\$
45.	507651-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	380	R\$	R\$	R\$
46.	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	647	R\$	R\$	R\$
47.	507555-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	900	R\$	R\$	R\$
48.	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
49.	505858-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	69	R\$	R\$	R\$
50.	593890 - 2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	100	R\$	R\$	R\$
51.	598739-3	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	626	R\$	R\$	R\$
52.	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	648	R\$	R\$	R\$
53.	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	5.170	R\$	R\$	R\$
54.	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	300	R\$	R\$	R\$
55.	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	450	R\$	R\$	R\$
56	620079 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL,EM PO, COM PROTEINAS HIPOALERGENICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECEM-NASCIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO	GRAMA	2.030	R\$	R\$	R\$
57	620365 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA,PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO,APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	91.600	R\$	R\$	R\$

58	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	23.200	R\$	R\$	R\$
59	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	6.400	R\$	R\$	R\$
60	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1.000	R\$	R\$	R\$
61	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	250.000	R\$	R\$	R\$
62	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAA PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	4140	R\$	R\$	R\$
63	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAA PROBIOTICA	GRAMA	1890	R\$	R\$	R\$
64	620125 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	1000	R\$	R\$	R\$
65	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	7.750	R\$	R\$	R\$
66	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	288	R\$	R\$	R\$
67	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO -FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	76	R\$	R\$	R\$
68	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	101	R\$	R\$	R\$
69	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	879	R\$	R\$	R\$
70	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	361	R\$	R\$	R\$

71	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	176	R\$	R\$	R\$
72	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	79	R\$	R\$	R\$
73	556504-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETALIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	168	R\$	R\$	R\$
			TOTAL DOS LOTES			R\$	

LOTE II - HOSPITAL BELARMINO CORREIA					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$

LOTE II - HOSPITAL BELARMINO CORREIA								
ITEM	CATSER	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	5320	5169500	(5169500) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.430,00	R\$	R\$	R\$
2	5320	5169518	(5169518) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4.506,00	R\$	R\$	R\$
3	5320	5826543	(5826543) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	2.390,00	R\$	R\$	R\$
4	5320	5169542	(5169542) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	490	R\$	R\$	R\$
5	5320	5169550	(5169550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
6	5320	5169569	(5169569) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
7	5320	5169577	(5169577) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
8	5320	5826527	(5826527) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA TOTAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
9	5320	5831687	(5831687) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
10	5320	5169607	(5169607) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
11	5320	5169615	(5169615) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	494	R\$	R\$	R\$
12	5320	5169623	(5169623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
13	5320	5169631	(5169631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
14	5320	5169640	(5169640) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
15	5320	5169658	(5169658) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$

16	5320	5826535	(5826535) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
17	5320	5169674	(5169674) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, ALMOCO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
18	5320	5806623	(5806623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	514	R\$	R\$	R\$
19	5320	5169690	(5169690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
20	5320	5826608	(5826608) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
21	5320	5169798	(5169798) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
22	5320	5169852	(5169852) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
23	5320	5169895	(5169895) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA, JANTAR PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
24	5320	5169917	(5169917) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	968	R\$	R\$	R\$
25	5320	5169933	(5169933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	1062	R\$	R\$	R\$
26	5320	5806631	(5806631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA ACOMPANHANTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.004,00	R\$	R\$	R\$
27	5320	5169992	(5169992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
28	5320	5170001	(5170001) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
29	5320	5170010	(5170010) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOSSODICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
30	5320	5170028	(5170028) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
31	5320	5170036	(5170036) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
32	5320	5170044	(5170044) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
33	5320	5170052	(5170052) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
34	5320	5170087	(5170087) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
35	5320	5170109	(5170109) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
36	5320	5170133	(5170133) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
37	5320	5170168	(5170168) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
38	5320	5170184	(5170184) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
39	5320	5170214	(5170214) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
40	5320	5169984	(5169984) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOLIPIDICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
41	5320	5170060	5170060 - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
42	5320	5170125	(5170125) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
43	5320	5170150	(5170150) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
44	5320	5170176	(5170176) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
45	5320	5170192	(5170192) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$

46	5320	5170591	(5170591) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
47	5320	5170699	(5170699) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUCARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$	R\$	R\$
48	5320	593890-2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA , EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	332	R\$	R\$	R\$
49	5320	598739-3	(5987393) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	332	R\$	R\$	R\$
50	5320	598740-7	(5987407) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	332	R\$	R\$	R\$
51	5320	598742-3	(5987423) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	332	R\$	R\$	R\$
52	5320	598743-1	(5987431) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	332	R\$	R\$	R\$
53	5320	599682-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	332	R\$	R\$	R\$
55	15210	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	600	R\$	R\$	R\$
55	15210	583032-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	85	R\$	R\$	R\$
56	15210	584452-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	240	R\$	R\$	R\$
57	15210	583034-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	225	R\$	R\$	R\$
58	15210	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	1560	R\$	R\$	R\$
59	15210	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	360	R\$	R\$	R\$
60	15210	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	60	R\$	R\$	R\$
61	15210	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	60	R\$	R\$	R\$
62	15210	553098-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	10000	R\$	R\$	R\$
63	15210	553099-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	16.000	R\$	R\$	R\$
64	15210	620365-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
65	15210	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	48	R\$	R\$	R\$
66	15210	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
67	15210	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	16	R\$	R\$	R\$
68	15210	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTOS DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	12	R\$	R\$	R\$
69	15210	620105-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	12	R\$	R\$	R\$
70	15210	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	12	R\$	R\$	R\$

71	15210	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5CAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTO DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
72	15210	620107-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
73	15210	620113-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
74	15210	620114-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	24	R\$	R\$	R\$
75	15210	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	4.000	R\$	R\$	R\$
76	15210	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
77	15210	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTERAL	ML	1.000	R\$	R\$	R\$
78	15210	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	600	R\$	R\$	R\$
79	15210	620500-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	720	R\$	R\$	R\$
80	15210	620504-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	720	R\$	R\$	R\$
81	15210	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACO PREBIOTICA	GRAMA	120	R\$	R\$	R\$
82	15210	620124-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
83	15210	620371-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1000	R\$	R\$	R\$
84	15210	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
85	15210	620126-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$
86	15210	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
87	15210	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
88	15210	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
89	15210	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
90	15210	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	32	R\$	R\$	R\$

91	15210	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	36	R\$	R\$	R\$
92	15210	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	36	R\$	R\$	R\$
93	15210	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	32	R\$	R\$	R\$
94	15210	620130-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	48	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL DOS LOTES							R\$	

LOTE III - HOSPITAL BARÃO DE LUCENA					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE III - HOSPITAL BARÃO DE LUCENA								
ITEM	CATSER	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses)
1	5320	231199-2	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO	UND	1.627	R\$	R\$	R\$
2	5320	231201-8	(2312018) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	12.679	R\$	R\$	R\$
3	5320	511533-7	(5115337) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	3.791	R\$	R\$	R\$
4	5320	231190-9	(2311909) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	5.541	R\$	R\$	R\$
5	5320	231193-3	(2311933) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	6.305	R\$	R\$	R\$
6	5320	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	5.625	R\$	R\$	R\$
7	5320	231125-9	(2311259) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	4.100	R\$	R\$	R\$
8	5320	313032-0	(3130320) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	1110	R\$	R\$	R\$
9	5320	231132-1	(2311321) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	300	R\$	R\$	R\$
10	5320	328757-2	(3287572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	150	R\$	R\$	R\$
11	5320	328749-1	(3287491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	80	R\$	R\$	R\$
12	5320	337568-4	(3375684) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
13	5320	342771-4	(3427714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
14	5320	507372-3	(5073723) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	1600	R\$	R\$	R\$

15	5320	507765-6	(5077656) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	150	R\$	R\$	R\$
16	5320	231141-0	(2311410) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	5200	R\$	R\$	R\$
17	5320	313033-9	(3130339) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	1518	R\$	R\$	R\$
18	5320	231143-7	(2311437) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	400	R\$	R\$	R\$
19	5320	328759-9	(3287599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
20	5320	328752-1	(3287521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	90	R\$	R\$	R\$
21	5320	337569-2	(3375692) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
22	5320	329470-6	(3294706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LÍQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	150	R\$	R\$	R\$
23	5320	507375-8	(5073758) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	2100	R\$	R\$	R\$
24	5320	507766-4	(5077664) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	180	R\$	R\$	R\$
25	5320	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4950	R\$	R\$	R\$
26	5320	313034-7	(3130347) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	1411	R\$	R\$	R\$
27	5320	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	400	R\$	R\$	R\$
28	5320	328760-2	(3287602) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
29	5320	328753-0	(3287530) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	90	R\$	R\$	R\$
30	5320	337570-6	(3375706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
31	5320	329471-4	(3294714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LÍQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	90	R\$	R\$	R\$
32	5320	507378-2	(5073782) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	2000	R\$	R\$	R\$
33	5320	507767-2	(5077672) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	180	R\$	R\$	R\$
34	5320	505144-4	(5051444) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	100	R\$	R\$	R\$
35	5320	505145-2	(5051452) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	500	R\$	R\$	R\$
36	5320	505159-2	(5051592) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	40	R\$	R\$	R\$
37	5320	505165-7	(5051657) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$	R\$	R\$
38	5320	505158-4	(5051584) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$	R\$	R\$
39	5320	505162-2	(5051622) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	90	R\$	R\$	R\$
40	5320	505163-0	(5051630) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	50	R\$	R\$	R\$
41	5320	505161-4	(5051614) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	40	R\$	R\$	R\$

42	5320	505160-6	(5051606) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$	R\$	R\$
43	5320	505164-9	(5051649) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE-MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$	R\$	R\$
44	5320	505166-5	(5051665) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	6000	R\$	R\$	R\$
45	5320	505167-3	(5051673) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	1200	R\$	R\$	R\$
46	5320	505168-1	(5051681) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	120	R\$	R\$	R\$
47	5320	505147-9	(5051479) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1277	R\$	R\$	R\$
48	5320	505148-7	(5051487) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	500	R\$	R\$	R\$
49	5320	505149-5	(5051495) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	900	R\$	R\$	R\$
50	5320	507548-3	(5075483) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1900	R\$	R\$	R\$
51	5320	507549-1	(5075491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	3500	R\$	R\$	R\$
52	5320	505150-9	(5051509) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - ÁGUA DE COCO	UND	600	R\$	R\$	R\$
53	5320	505151-7	(5051517) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - CHÁ	UND	400	R\$	R\$	R\$
54	5320	505169-0	(5051690) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	500	R\$	R\$	R\$
55	5320	507651-0	(5076510) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	120	R\$	R\$	R\$
56	5320	505176-2	(5051762) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	2800	R\$	R\$	R\$
57	5320	507551-3	(5075513) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
58	5320	507552-1	(5075521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM CARNE MOÍDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
59	5320	507555-6	(5075556) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
60	5320	507556-4	(5075564) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
61	5320	507557-2	(5075572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM CARNE MOÍDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
62	5320	507558-0	(5075580) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
63	5320	505175-4	(5051754) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	2600	R\$	R\$	R\$
64	5320	505858-9	(5058589) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	650	R\$	R\$	R\$
65	5320	593890-2	(5938902) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	600	R\$	R\$	R\$
66	5320	598739-3	(598739-3) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UNID	1100	R\$	R\$	R\$

67	5320	599676 - 7	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJÃO EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
68	5320	599677 - 5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
69	5320	599679 - 1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$	R\$	R\$
70	5320	599682 - 1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SANDUÍCHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	400	R\$	R\$	R\$
71	5320	513639- 3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	300	R\$	R\$	R\$
72	5320	584176- 3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	450	R\$	R\$	R\$
73	5320	584177- 1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	450	R\$	R\$	R\$
74	5320	584178- 0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	180	R\$	R\$	R\$
75	5320	584179- 8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	180	R\$	R\$	R\$
76	5320	620079 - 6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, EM PO, COM PROTEÍNAS HIPOALERGÊNICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECIEM-NASCIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO	GRAMA	1296	R\$	R\$	R\$
77	5320	620098 - 2	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, FORMULA DE AMINOÁCIDOS, PARA PACIENTES ATÉ 01 ANO DE IDADE, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRAÇÃO ENTERAL	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
78	15210	620099 - 0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, MISTURA DE AMINOÁCIDOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, PARA CRIANÇAS DE 1 A 8 ANOS COM FENILCETONÚRIA, ISENTA DE FENILALANINA, DENSIDADE CALÓRICA 280 KCAL/100G	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
79	15210	620102 - 4	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, FORMULA DE SEGUIMENTO, COMPOSTA POR MISTURA DE AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS E NÃO ESSENCIAIS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS, PARA PACIENTES COM FENILCETONÚRIA MAIORES DE 8 ANOS E GESTANTES, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
80	15210	553098- 9	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIÓTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	27900	R\$	R\$	R\$
81	15210	553099- 7	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CÁLCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	6.200	R\$	R\$	R\$
82	15210	620365 - 5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTÔNICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECIEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTAÇÃO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	360	R\$	R\$	R\$
83	15210	348601- 0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINÂNCIA DA PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE.	LITRO	630	R\$	R\$	R\$
84	15210	462127- 1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINÂNCIA DAS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM RELAÇÃO À CASEÍNA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADIÇÃO DE DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	85	R\$	R\$	R\$

85	15210	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	80	R\$	R\$	R\$
86	15210	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	175	R\$	R\$	R\$
87	15210	588263-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS EMINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
88	15210	620104-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, COM TEOR REDUZIDO DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA LONGA (TCL), ALTO TEOR DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MEDIA (TCM), ADICIONADA DE ACIDO LINOLEICO, ACIDO ALFA-LINOLENICO, ACIDO DOCOSAHEXAENOICO (DHA) E ACIDO ARAQUIDONICO (ARA), PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	70	R\$	R\$	R\$
89	15210	620105-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
90	15210	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	190	R\$	R\$	R\$
91	15210	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
92	15210	620107-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	85	R\$	R\$	R\$
93	15210	620109-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	40	R\$	R\$	R\$
94	15210	348569-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1KCAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
95	15210	348570-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
96	15210	348576-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
97	15210	620111-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
98	15210	620112-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	10	R\$	R\$	R\$

99	15210	348577-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	80	R\$	R\$	R\$
100	15210	348578-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LITRO	25	R\$	R\$	R\$
101	15210	620113-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	25	R\$	R\$	R\$
102	15210	620114-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	25	R\$	R\$	R\$
103	15210	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
104	15210	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	400	R\$	R\$	R\$
105	15210	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL OU ENTERAL	ML	250000	R\$	R\$	R\$
106	15210	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
107	15210	620500-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$	R\$	R\$
108	15210	620504-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$	R\$	R\$
109	15210	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	30	R\$	R\$	R\$
110	15210	620125-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	720	R\$	R\$	R\$
111	15210	620371-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	9000	R\$	R\$	R\$
112	15210	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAI EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	900	R\$	R\$	R\$
113	15210	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	310	R\$	R\$	R\$
114	15210	620126-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	155	R\$	R\$	R\$

115	15210	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	310	R\$	R\$	R\$
116	15210	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	95	R\$	R\$	R\$
117	15210	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	465	R\$	R\$	R\$
118	15210	620127-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	310	R\$	R\$	R\$
119	15210	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	155	R\$	R\$	R\$
120	15210	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	310	R\$	R\$	R\$
121	15210	620497-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
122	15210	620499-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
123	15210	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
124	15210	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
125	15210	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
126	15210	348567-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$

127	15210	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
128	15210	556504-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
129	15210	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
130	15210	556510-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
131	15210	620130-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
132	15210	620131-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$
133	15210	348596-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDEOS, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
134	15210	620132-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
135	15210	620133-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
136	15210	556501-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL DOS LOTES								R\$

LOTE IV - HOSPITAL CORREIA PICANÇO					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)

1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE IV - HOSPITAL CORREIA PICANÇO								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	775	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3.804	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	5320	(5115337)) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.344	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	568	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	340	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	190	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	624	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	340	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	190	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$	R\$	R\$

24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	618	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	340	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	190	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	30	R\$	R\$	R\$
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	20	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	5320	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	20	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
40	505162-2	5320	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	40	R\$	R\$	R\$
41	505163-0	5320	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
42	505161-4	5320	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
43	505160-6	5320	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$	R\$	R\$
44	505164-9	5320	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	20	R\$	R\$	R\$
45	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	619	R\$	R\$	R\$
46	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	280	R\$	R\$	R\$
47	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	280	R\$	R\$	R\$
48	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	680	R\$	R\$	R\$
49	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	100	R\$	R\$	R\$

50	505149-5	5320	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	160	R\$	R\$	R\$
51	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	100	R\$	R\$	R\$
52	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	270	R\$	R\$	R\$
53	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	130	R\$	R\$	R\$
54	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	250	R\$	R\$	R\$
55	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	300	R\$	R\$	R\$
56	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	60	R\$	R\$	R\$
57	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	210	R\$	R\$	R\$
58	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	150	R\$	R\$	R\$
59	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	250	R\$	R\$	R\$
60	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	250	R\$	R\$	R\$
61	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	350	R\$	R\$	R\$
62	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
63	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
64	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
65	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
66	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	360	R\$	R\$	R\$
67	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
68	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	120	R\$	R\$	R\$
69	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	320	R\$	R\$	R\$

70	598740-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	80	R\$	R\$	R\$
71	598742-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	200	R\$	R\$	R\$
72	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	80	R\$	R\$	R\$
73	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	100	R\$	R\$	R\$
74	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	80	R\$	R\$	R\$
75	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$	R\$	R\$
76	513639-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	170	R\$	R\$	R\$
77	584176-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	400	R\$	R\$	R\$
78	584177-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	120	R\$	R\$	R\$
79	584178-0	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	40	R\$	R\$	R\$
80	584179-8	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	120	R\$	R\$	R\$
81	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	400	R\$	R\$	R\$
82	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
83	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	500	R\$	R\$	R\$
84	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	750	R\$	R\$	R\$
85	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	270	R\$	R\$	R\$
86	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
87	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	30	R\$	R\$	R\$
88	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA,COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	5400	R\$	R\$	R\$
89	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
90	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	30	R\$	R\$	R\$

91	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APOORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	48	R\$	R\$	R\$
92	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
93	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	20	R\$	R\$	R\$
94	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
95	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
96	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
97	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
98	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
99	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	4	R\$	R\$	R\$
100	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
101	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

102	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	4	R\$	R\$	R\$
103	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	18	R\$	R\$	R\$
104	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
105	620129-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	40	R\$	R\$	R\$
106	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
107	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
108	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
109	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0 CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	6	R\$	R\$	R\$
110	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
111	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	20	R\$	R\$	R\$

112	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
113	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	20	R\$	R\$	R\$
114	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
115	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	29	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL DOS LOTES								R\$

LOTE V - HOSPITAL REGIONAL DOM MOURA					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE V - HOSPITAL REGIONAL DOM MOURA								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO -	UND	1697	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	5.542	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	5320	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	2.833	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	2.165	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	2.217	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	2.083	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	2275	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	244	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	137	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	76	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	30	R\$	R\$	R\$

12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1358	R\$	R\$	R\$
15	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2100	R\$	R\$	R\$
16	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	233	R\$	R\$	R\$
17	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	143	R\$	R\$	R\$
18	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	76	R\$	R\$	R\$
19	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
20	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1331	R\$	R\$	R\$
21	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2120	R\$	R\$	R\$
22	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	230	R\$	R\$	R\$
23	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	160	R\$	R\$	R\$
24	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	78	R\$	R\$	R\$
25	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
26	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1547	R\$	R\$	R\$
27	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	213	R\$	R\$	R\$
28	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
29	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$	R\$	R\$
30	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	80	R\$	R\$	R\$
31	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	3695	R\$	R\$	R\$
32	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
33	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	32	R\$	R\$	R\$
34	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	2059	R\$	R\$	R\$
35	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	344	R\$	R\$	R\$
36	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
37	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	75	R\$	R\$	R\$
38	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	100	R\$	R\$	R\$
39	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$

40	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
41	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	200	R\$	R\$	R\$
42	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	965	R\$	R\$	R\$
43	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	388	R\$	R\$	R\$
44	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	300	R\$	R\$	R\$
45	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	260	R\$	R\$	R\$
46	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
47	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
48	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
49	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	400	R\$	R\$	R\$
50	598742-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	82	R\$	R\$	R\$
51	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	455	R\$	R\$	R\$
52	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	92	R\$	R\$	R\$
53	584176-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	896	R\$	R\$	R\$
54	584177-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	2248	R\$	R\$	R\$
55	584179-8	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	1200	R\$	R\$	R\$
56	620079-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, EM PO, COM PROTEINAS HIPOALERGENICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECEM-NASCIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO	GRAMA	4	R\$	R\$	R\$
57	588270-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
58	620365-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	8	R\$	R\$	R\$
59	348601-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDADA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	26	R\$	R\$	R\$

60	462127-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	11	R\$	R\$	R\$
61	348608-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
62	588264-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	5	R\$	R\$	R\$
63	620105-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
64	348616-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
65	348573-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	4	R\$	R\$	R\$
66	620107-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
67	620109-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
68	348569-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1CAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
69	348570-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
70	348576-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
71	620111-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
72	620112-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
73	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	2	R\$	R\$	R\$

74	348578-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
75	620113-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	6	R\$	R\$	R\$
76	620114-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	6	R\$	R\$	R\$
77	620380-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
78	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
79	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	9000	R\$	R\$	R\$
80	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTERAL	ML	1000	R\$	R\$	R\$
81	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
82	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
83	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$	R\$	R\$
84	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	500	R\$	R\$	R\$
85	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
86	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	20	R\$	R\$	R\$
87	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	13000	R\$	R\$	R\$
88	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	200	R\$	R\$	R\$
89	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	300	R\$	R\$	R\$

90	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	400	R\$	R\$	R\$
91	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
92	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	200	R\$	R\$	R\$
93	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	400	R\$	R\$	R\$
94	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
95	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	200	R\$	R\$	R\$
96	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	500	R\$	R\$	R\$
97	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	500	R\$	R\$	R\$
98	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
99	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
100	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	80	R\$	R\$	R\$
101	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	90	R\$	R\$	R\$

102	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
103	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	25	R\$	R\$	R\$
104	620129-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
105	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA,DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
106	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	45	R\$	R\$	R\$
107	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
108	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	20	R\$	R\$	R\$
109	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
110	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
111	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	15	R\$	R\$	R\$
112	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	10	R\$	R\$	R\$

113	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL DOS LOTES:								R\$

LOTE VI - HOSPITAL GERAL DE AREIAS SONY SANTOS					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE VI - HOSPITAL GERAL DE AREIAS SONY SANTOS								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO -	UND	1.440	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	5.545	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	5320	(5115337) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.899	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	1263	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	1.270	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	1.220	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	848	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	275	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	85	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	118	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	30	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	700	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	43	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1.151	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	462	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	225	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	188	R\$	R\$	R\$

20	328752-1	5320	(3287521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	64	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	845	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	68	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1.010	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	5320	(3130347) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	410	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	183	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	5320	(3287602) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	171	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	34	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	828	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	61	R\$	R\$	R\$
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	20	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	30	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	5320	(5051452) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	30	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	5320	(5051592) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	20	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	30	R\$	R\$	R\$
40	505161-4	5320	(5051614) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
41	505160-6	5320	(5051606) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	40	R\$	R\$	R\$
42	505164-9	5320	(5051649) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$	R\$	R\$
43	505152-5	5320	(5051525) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	180	R\$	R\$	R\$
44	505153-3	5320	(5051533) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
45	505154-1	5320	(5051541) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	180	R\$	R\$	R\$
46	505155-0	5320	(5051550) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	100	R\$	R\$	R\$
47	505166-5	5320	(5051665) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$

48	505167-3	5320	(5051673) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	500	R\$	R\$	R\$
49	505168-1	5320	(5051681) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
50	505147-9	5320	(5051479) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	150	R\$	R\$	R\$
51	505148-7	5320	(5051487) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	30	R\$	R\$	R\$
52	505149-5	5320	(5051495) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	150	R\$	R\$	R\$
53	507548-3	5320	(5075483) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	100	R\$	R\$	R\$
54	507549-1	5320	(5075491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	240	R\$	R\$	R\$
55	505150-9	5320	(5051509) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - ÁGUA DE COCO	UND	40	R\$	R\$	R\$
56	505151-7	5320	(5051517) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - CHÁ	UND	20	R\$	R\$	R\$
57	505169-0	5320	(5051690) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	40	R\$	R\$	R\$
58	507651-0	5320	(5076510) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	80	R\$	R\$	R\$
59	505176-2	5320	(5051762) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	60	R\$	R\$	R\$
60	505170-3	5320	(5051703) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHÁ	UND	10	R\$	R\$	R\$
61	507551-3	5320	(5075513) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	50	R\$	R\$	R\$
62	507555-6	5320	(5075556) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	300	R\$	R\$	R\$
63	507556-4	5320	(5075564) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
64	507558-0	5320	(5075580) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
65	507559-9	5320	(5075599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	300	R\$	R\$	R\$
66	505174-6	5320	(5051746) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	20	R\$	R\$	R\$
67	505175-4	5320	(5051754) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
68	505858-9	5320	(5058589) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
69	593890-2	5320	(5938902) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UND	230	R\$	R\$	R\$
70	598739-3	5320	(598739-3) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UND	100	R\$	R\$	R\$

71	598740-7	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UND	100	R\$	R\$	R\$
72	598742-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UND	10	R\$	R\$	R\$
73	598743-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, SANDUÍCHE NATURAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
74	599679-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UND	30	R\$	R\$	R\$
75	599682-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SANDUÍCHE DE QUEIJO RICOTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
76	513639-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UND	20	R\$	R\$	R\$
77	583032-0	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UND	200	R\$	R\$	R\$
78	584452-5	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UND	30	R\$	R\$	R\$
79	583029-0	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UND	380	R\$	R\$	R\$
80	583034-6	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UND	250	R\$	R\$	R\$
81	584176-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UND	400	R\$	R\$	R\$
82	584177-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UND	40	R\$	R\$	R\$
83	584178-0	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UND	20	R\$	R\$	R\$
84	584179-8	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UND	50	R\$	R\$	R\$
85	588270-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
86	553098-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	6480	R\$	R\$	R\$
87	553099-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	8640	R\$	R\$	R\$
88	348601-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	36	R\$	R\$	R\$
89	462127-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	34	R\$	R\$	R\$
90	348608-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	18	R\$	R\$	R\$
91	588264-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTOS DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	3	R\$	R\$	R\$

92	588263-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS EMINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
93	348616-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
94	620107-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	8	R\$	R\$	R\$
95	620109-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
96	348570-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
97	348576-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
98	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	1	R\$	R\$	R\$
99	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
100	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
101	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
102	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	600	R\$	R\$	R\$
103	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	5	R\$	R\$	R\$
104	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	750	R\$	R\$	R\$
105	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	36	R\$	R\$	R\$
106	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$

107	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
108	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
109	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	12	R\$	R\$	R\$
110	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
111	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
112	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	36	R\$	R\$	R\$
113	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
114	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	2	R\$	R\$	R\$
115	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
116	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	74	R\$	R\$	R\$
117	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	50	R\$	R\$	R\$
118	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	1	R\$	R\$	R\$

119	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA,DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
120	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
121	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	15	R\$	R\$	R\$
122	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	40	R\$	R\$	R\$
123	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	36	R\$	R\$	R\$
124	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	16	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL DOS LOTES								R\$

LOTE VII - HOSPITAL GETÚLIO VARGAS					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE VII - HOSPITAL GETÚLIO VARGAS								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	5169500	5320	(5169500) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	2511	R\$	R\$	R\$
2	5169518	5320	(5169518) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	10157	R\$	R\$	R\$
3	5826543	5320	(5826543) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4524	R\$	R\$	R\$
4	5169542	5320	(5169542) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3842	R\$	R\$	R\$

5	5169550	5320	(5169550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1723	R\$	R\$	R\$
6	5169569	5320	(5169569) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	371	R\$	R\$	R\$
7	5169577	5320	(5169577) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	585	R\$	R\$	R\$
8	5826527	5320	(5826527) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA TOTAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	86	R\$	R\$	R\$
9	5831687	5320	(5831687) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	51	R\$	R\$	R\$
10	5169607	5320	(5169607) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	87	R\$	R\$	R\$
11	5169615	5320	(5169615) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3908	R\$	R\$	R\$
12	5169623	5320	(5169623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1706	R\$	R\$	R\$
13	5169631	5320	(5169631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	379	R\$	R\$	R\$
14	5169640	5320	(5169640) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	523	R\$	R\$	R\$
15	5169658	5320	(5169658) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	83	R\$	R\$	R\$
16	5826535	5320	(5826535) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	55	R\$	R\$	R\$
17	5169674	5320	(5169674) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, ALMOCO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	77	R\$	R\$	R\$
18	5806623	5320	(5806623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3977	R\$	R\$	R\$
19	5169690	5320	(5169690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1793	R\$	R\$	R\$
20	5826608	5320	(5826608) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	388	R\$	R\$	R\$
21	5169798	5320	(5169798) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	620	R\$	R\$	R\$

22	5169852	5320	(5169852) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	86	R\$	R\$	R\$
23	5169895	5320	(5169895) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA, JANTAR PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	86	R\$	R\$	R\$
24	5169917	5320	(5169917) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	3560	R\$	R\$	R\$
25	5169933	5320	(5169933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	4739	R\$	R\$	R\$
26	5806631	5320	(5806631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA ACOMPANHANTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3936	R\$	R\$	R\$
27	5169992	5320	(5169992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3523	R\$	R\$	R\$
28	5170001	5320	(5170001) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1514	R\$	R\$	R\$
29	5170010	5320	(5170010) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOSSODICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	415	R\$	R\$	R\$
30	5170028	5320	(5170028) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1343	R\$	R\$	R\$
31	5170036	5320	(5170036) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	386	R\$	R\$	R\$
32	5170044	5320	(5170044) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	3483	R\$	R\$	R\$
33	5170052	5320	(5170052) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	1720	R\$	R\$	R\$
34	5170087	5320	(5170087) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	505	R\$	R\$	R\$
35	5170109	5320	(5170109) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1907	R\$	R\$	R\$
36	5170133	5320	(5170133) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	386	R\$	R\$	R\$

37	5170168	5320	(5170168) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3700	R\$	R\$	R\$
38	5170184	5320	(5170184) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1793	R\$	R\$	R\$
39	5170214	5320	(5170214) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	594	R\$	R\$	R\$
40	5169984	5320	(5169984) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOLIPIDICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1687	R\$	R\$	R\$
41	5170060	5320	5170060 - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	418	R\$	R\$	R\$
42	5170125	5320	(5170125) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	7101	R\$	R\$	R\$
43	5051487	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UNIDADE	2611	R\$	R\$	R\$
44	5170150	5320	(5170150) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1626	R\$	R\$	R\$
45	5170176	5320	(5170176) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3501	R\$	R\$	R\$
46	5170192	5320	(5170192) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3993	R\$	R\$	R\$
47	5170591	5320	(5170591) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4580	R\$	R\$	R\$
48	5170699	5320	(5170699) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUCARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4758	R\$	R\$	R\$
49	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	30	R\$	R\$	R\$
50	598740-7	5320	(5987407) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	30	R\$	R\$	R\$

51	598742-3	5320	(5987423) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	30	R\$	R\$	R\$
52	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	30	R\$	R\$	R\$
53	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	40	R\$	R\$	R\$
54	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
55	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
56	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
57	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	30	R\$	R\$	R\$
58	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
59	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$	R\$	R\$
60	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
61	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
62	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$
63	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
64	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
65	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$	R\$	R\$
66	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	30	R\$	R\$	R\$

67	513639-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	30	R\$	R\$	R\$
68	584176-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	2	R\$	R\$	R\$
69	584177-1	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	3	R\$	R\$	R\$
70	584178-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	3	R\$	R\$	R\$
71	584179-8	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	4	R\$	R\$	R\$
72	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	4000	R\$	R\$	R\$
73	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	30	R\$	R\$	R\$
74	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	180	R\$	R\$	R\$
75	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	1	R\$	R\$	R\$
76	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	540	R\$	R\$	R\$
77	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA,COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	15000	R\$	R\$	R\$
78	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	600	R\$	R\$	R\$

79	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
80	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	600	R\$	R\$	R\$
81	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
82	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	240	R\$	R\$	R\$
83	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$
84	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
85	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
86	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$

87	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	60	R\$	R\$	R\$
88	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	60	R\$	R\$	R\$
89	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
90	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
91	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
92	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

93	620129-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
94	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
95	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
96	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
97	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
98	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
99	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$

100	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
101	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
102	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE								R\$

LOTE VIII - HOSPITAL JABOATÃO PRAZERES					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE VIII - HOSPITAL JABOATÃO PRAZERES								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1634	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3176	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	5320	(5115337)) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1334	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	1126	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	1114	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	1115	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	591	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	290	R\$	R\$	R\$

9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	30	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	20	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	7	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	225	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	5	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	660	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	400	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	45	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	30	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	5	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	5	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	330	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	600	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	300	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	150	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	100	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	50	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	40	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	10	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	300	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	30	R\$	R\$	R\$
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	13	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$	R\$	R\$

36	505145-2	5320	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	30	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	30	R\$	R\$	R\$
40	505162-2	5320	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	60	R\$	R\$	R\$
41	505163-0	5320	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
42	505161-4	5320	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
43	505160-6	5320	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	20	R\$	R\$	R\$
44	505164-9	5320	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	15	R\$	R\$	R\$
45	505152-5	5320	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	5	R\$	R\$	R\$
46	505153-3	5320	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	5	R\$	R\$	R\$
47	505154-1	5320	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	20	R\$	R\$	R\$
48	505155-0	5320	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	15	R\$	R\$	R\$
49	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
50	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	100	R\$	R\$	R\$
51	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$	R\$	R\$
52	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	360	R\$	R\$	R\$
53	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	236	R\$	R\$	R\$
54	505149-5	5320	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	259	R\$	R\$	R\$
55	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	100	R\$	R\$	R\$
56	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	165	R\$	R\$	R\$
57	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	50	R\$	R\$	R\$
58	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	50	R\$	R\$	R\$
59	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	200	R\$	R\$	R\$
60	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	200	R\$	R\$	R\$

61	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	204	R\$	R\$	R\$
62	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	104	R\$	R\$	R\$
63	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	259	R\$	R\$	R\$
64	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	264	R\$	R\$	R\$
65	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	259	R\$	R\$	R\$
66	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	200	R\$	R\$	R\$
67	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	200	R\$	R\$	R\$
68	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	200	R\$	R\$	R\$
69	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	50	R\$	R\$	R\$
70	505174-6	5320	(5051746) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	50	R\$	R\$	R\$
71	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	208	R\$	R\$	R\$
72	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$	R\$	R\$
73	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	38	R\$	R\$	R\$
74	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	200	R\$	R\$	R\$
75	598740-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	208	R\$	R\$	R\$
76	598742-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	100	R\$	R\$	R\$
77	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	150	R\$	R\$	R\$
78	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	30	R\$	R\$	R\$
79	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	50	R\$	R\$	R\$
80	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	50	R\$	R\$	R\$
81	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	50	R\$	R\$	R\$
82	513639-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	20	R\$	R\$	R\$
83	583032-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	100	R\$	R\$	R\$

84	584452-5	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	50	R\$	R\$	R\$
85	583029-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UNID	25	R\$	R\$	R\$
86	583034-6	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	25	R\$	R\$	R\$
87	584176-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	2250	R\$	R\$	R\$
88	584177-1	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	1790	R\$	R\$	R\$
89	584178-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	500	R\$	R\$	R\$
90	584179-8	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	590	R\$	R\$	R\$
91	553098-9	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIÓTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	40000	R\$	R\$	R\$
92	553099-7	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CÁLCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	25000	R\$	R\$	R\$
93	348601-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINÂNCIA DA PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
94	462127-1	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINÂNCIA DAS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM RELAÇÃO À CASEÍNA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADIÇÃO DE DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
95	348608-7	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANÇAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIÓTICOS (MÍNIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
96	620105-9	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS À FAIXA ETÁRIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	2	R\$	R\$	R\$
97	348573-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANÇAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALÓRICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MÍNIMO 50% DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
98	620107-5	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALÓRICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALÓRICA 1,5 KCal/ML, PARA ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
99	348569-2	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANÇAS DE 0 A 12 MESES, COM 1KCal/ML, MAIOR PORCENTUAL DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
100	620111-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALÓRICA 1,5 KCal/ML	LITRO	10	R\$	R\$	R\$

101	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
102	620113-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
103	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
104	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
105	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO- ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
106	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
107	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
108	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	10000	R\$	R\$	R\$
109	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	100	R\$	R\$	R\$
110	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	100	R\$	R\$	R\$
111	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	50	R\$	R\$	R\$
112	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	50	R\$	R\$	R\$
113	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	50	R\$	R\$	R\$
114	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	100	R\$	R\$	R\$

115	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	50	R\$	R\$	R\$
116	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	100	R\$	R\$	R\$
117	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
118	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
119	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
120	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	10	R\$	R\$	R\$
121	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$	R\$	R\$
122	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	5	R\$	R\$	R\$
123	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	5	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE								R\$ 0,00

LOTE IX - HOSPITAL OTÁVIO DE FREITAS					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE IX - HOSPITAL OTÁVIO DE FREITAS								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO	UND	1958	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	13585	R\$	R\$	R\$
3	511533 - 7	5320	(5115337)) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	4518	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	6592	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	7438	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	6763	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	3927	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA(DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	777	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	339	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	584	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	121	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	50	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	50	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5239	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	245	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4089	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	812	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	349	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	593	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	121	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	50	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	50	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5333	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	251	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4081	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	796	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	363	R\$	R\$	R\$

28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	609	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	119	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	100	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	100	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5424	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	256	R\$	R\$	R\$
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	22	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	22	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	5320	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	22	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	250	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	169	R\$	R\$	R\$
40	505162-2	5320	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
41	505163-0	5320	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
42	505161-4	5320	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
43	505160-6	5320	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	1398	R\$	R\$	R\$
44	505164-9	5320	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$	R\$	R\$
45	505152-5	5320	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
46	505153-3	5320	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
47	505154-1	5320	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$	R\$	R\$
48	505155-0	5320	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
49	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	1704	R\$	R\$	R\$
50	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	10	R\$	R\$	R\$
51	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
52	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1000	R\$	R\$	R\$
53	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	950	R\$	R\$	R\$

54	505149-5	5320	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	1500	R\$	R\$	R\$
55	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	31 2650	R\$	R\$	R\$
56	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	7500	R\$	R\$	R\$
57	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	580	R\$	R\$	R\$
58	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	430	R\$	R\$	R\$
59	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	2000	R\$	R\$	R\$
60	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	650	R\$	R\$	R\$
61	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	2000	R\$	R\$	R\$
62	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	100	R\$	R\$	R\$
63	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	17	R\$	R\$	R\$
64	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1300	R\$	R\$	R\$
65	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	6550	R\$	R\$	R\$
66	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	5	R\$	R\$	R\$
67	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	700	R\$	R\$	R\$
68	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	2000	R\$	R\$	R\$
69	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	3000	R\$	R\$	R\$
70	505174-6	5320	(5051746) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	62	R\$	R\$	R\$
71	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1500	R\$	R\$	R\$
72	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	478	R\$	R\$	R\$
73	593890 - 2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA ,EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	91	R\$	R\$	R\$
74	598739-3	5320	(5987393) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	100	R\$	R\$	R\$

75	598740-7	5320	(5987407) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	120	R\$	R\$	R\$
76	598742-3	5320	(5987423) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	91	R\$	R\$	R\$
77	598743-1	5320	(5987431) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	91	R\$	R\$	R\$
78	513639-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	30	R\$	R\$	R\$
79	583032-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	50	R\$	R\$	R\$
80	584452-5	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	50	R\$	R\$	R\$
81	583029-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UNID	25	R\$	R\$	R\$
82	583034-6	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	25	R\$	R\$	R\$
83	584176-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	300	R\$	R\$	R\$
84	584177-1	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	150	R\$	R\$	R\$
85	584178-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	150	R\$	R\$	R\$
86	584179-8	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	200	R\$	R\$	R\$
87	620098 - 2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE AMINOACIDOS, PARA PACIENTES ATE 01 ANO DE IDADE, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL	GRAMA	15	R\$	R\$	R\$
88	620099 - 0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, MISTURA DE AMINOACIDOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, PARA CRIANCAS DE 1 A 8 ANOS COM FENILCETONURIA, ISENTA DE FENILALANINA, DENSIDADE CALORICA 280 KCAL/100G	GRAMA	15	R\$	R\$	R\$
89	620102 - 4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE SEGUIMENTO, COMPOSTA POR MISTURA DE AMINOACIDOS ESSENCIAIS E NAO ESSENCIAIS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS, PARA PACIENTES COM FENILCETONURIA MAIORES DE 8 ANOS E GESTANTES, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	15	R\$	R\$	R\$
90	588270-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
91	553098-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	13950	R\$	R\$	R\$
92	553099-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	18600	R\$	R\$	R\$
93	620365 - 5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	454	R\$	R\$	R\$

94	348601-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDADA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	454	R\$	R\$	R\$
95	462127-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	864	R\$	R\$	R\$
96	348608-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	54	R\$	R\$	R\$
97	588264-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
98	588263-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
99	620104 - 0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, COM TEOR REDUZIDO DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA LONGA (TCL), ALTO TEOR DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MEDIA (TCM), ADICIONADA DE ACIDO LINOLEICO, ACIDO ALFA-LINOLENICO, ACIDO DOCOSAHEXAENOICO (DHA) E ACIDO ARAQUIDONICO (ARA), PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	15	R\$	R\$	R\$
100	620105 - 9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
101	348616-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
102	348573-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTO DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
103	620107 - 5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
104	620109 - 1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
105	348569-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1KCAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	150	R\$	R\$	R\$

106	348570-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	105	R\$	R\$	R\$
107	348576-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	72	R\$	R\$	R\$
108	620111 - 3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
109	620112 - 1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	45	R\$	R\$	R\$
110	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	27	R\$	R\$	R\$
111	348578-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LI	108	R\$	R\$	R\$
112	620113 - 0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
113	620114 - 8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
114	620380 - 9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
115	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	5000	R\$	R\$	R\$
116	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	24000	R\$	R\$	R\$
117	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	750000	R\$	R\$	R\$
118	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	1800	R\$	R\$	R\$
119	620500 - 3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1500	R\$	R\$	R\$
120	620504 - 6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1500	R\$	R\$	R\$

121	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAA PROBIOTICA	GRAMA	1500	R\$	R\$	R\$
122	620124 - 5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	4500	R\$	R\$	R\$
123	620125 - 3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	5400	R\$	R\$	R\$
124	620371 - 0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	30000	R\$	R\$	R\$
125	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAI EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	1500	R\$	R\$	R\$
126	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	5400	R\$	R\$	R\$
127	620126 - 1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	2700	R\$	R\$	R\$
128	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	4500	R\$	R\$	R\$
129	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	1350	R\$	R\$	R\$
130	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	4500	R\$	R\$	R\$
131	620127 - 0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	3600	R\$	R\$	R\$
132	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	4500	R\$	R\$	R\$
133	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	3600	R\$	R\$	R\$
134	620128 - 8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	1350	R\$	R\$	R\$

135	620497 - 0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
136	620499 - 6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
137	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	900	R\$	R\$	R\$
138	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
139	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	270	R\$	R\$	R\$
140	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
141	620129 - 6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
142	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
143	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	150	R\$	R\$	R\$
144	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	150	R\$	R\$	R\$
145	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	90	R\$	R\$	R\$

146	620130 - 0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
147	620131 - 8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	150	R\$	R\$	R\$
148	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
149	620132 - 6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
150	620133 - 4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
151	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE								R\$ 0,00

LOTE X - HOSPITAL REGIONAL DO AGRESTE - HRA					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE X - HOSPITAL REGIONAL DO AGRESTE - HRA								
ITEM	E - FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	2.948	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	10.352	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	5320	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	4.209	R\$	R\$	R\$

4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	4.253	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	4.436	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	4.135	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	1709	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	196	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	275	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	2420	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	310	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1696	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	241	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	211	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	461	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDADE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1938	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	627	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1750	R\$	R\$	R\$
26	313034-7	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS		252	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	336	R\$	R\$	R\$

28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARADIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	444	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR,DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDADE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	200	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1913	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	623	R\$	R\$	R\$
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	20	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	5320	(5051452) SERBIÇO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	20	R\$	R\$	R\$
37	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- FRUTA	UND	224	R\$	R\$	R\$
38	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	90	R\$	R\$	R\$
39	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	90	R\$	R\$	R\$
40	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1800	R\$	R\$	R\$
41	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	440	R\$	R\$	R\$
42	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	840	R\$	R\$	R\$
43	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1680	R\$	R\$	R\$
44	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- AGUA DE COCO	UND	200	R\$	R\$	R\$
45	505151-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	20	R\$	R\$	R\$
46	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	448	R\$	R\$	R\$
47	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCOFRUTA DA POLPA	UND	448	R\$	R\$	R\$
48	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DEBISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	448	R\$	R\$	R\$
49	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	224	R\$	R\$	R\$

50	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	448	R\$	R\$	R\$
51	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	896	R\$	R\$	R\$
52	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	381	R\$	R\$	R\$
53	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	548	R\$	R\$	R\$
54	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	896	R\$	R\$	R\$
55	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	548	R\$	R\$	R\$
56	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHECOM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	840	R\$	R\$	R\$
57	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	896	R\$	R\$	R\$
58	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	896	R\$	R\$	R\$
59	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	224	R\$	R\$	R\$
60	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UND	224	R\$	R\$	R\$
61	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER(DIET OU NORMO)	UND	224	R\$	R\$	R\$
62	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	896	R\$	R\$	R\$
63	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1000	R\$	R\$	R\$
64	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$	R\$	R\$
65	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	1200	R\$	R\$	R\$
66	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2160	R\$	R\$	R\$
67	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2160	R\$	R\$	R\$
68	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	90	R\$	R\$	R\$
69	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	800	R\$	R\$	R\$

70	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	180	R\$	R\$	R\$
71	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	225000	R\$	R\$	R\$
72	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	250	R\$	R\$	R\$
73	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	360	R\$	R\$	R\$
74	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$
75	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
76	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
77	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$	R\$	R\$
78	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
79	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	300	R\$	R\$	R\$
80	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	360	R\$	R\$	R\$
81	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	90	R\$	R\$	R\$

82	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
83	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
84	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
85	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
86	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	14400	R\$	R\$	R\$
87	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	90	R\$	R\$	R\$
88	620129-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	14400	R\$	R\$	R\$
89	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
90	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	90	R\$	R\$	R\$
91	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

92	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
93	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
94	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	60	R\$	R\$	R\$
95	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
96	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
97	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
98	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL								R\$

LOTE XI - HOSPITAL DA RESTAURACAO					
ITEM	CATSER	DESCRICAO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE XI - HOSPITAL DA RESTAURAÇÃO								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1.743,00	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	18.466,00	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	5320	(5115337)) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	5.899,00	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	8.198,00	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	9.461	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	8.425,00	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	15255	R\$	R\$	R\$
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	560	R\$	R\$	R\$
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	975	R\$	R\$	R\$
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2071	R\$	R\$	R\$
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	20	R\$	R\$	R\$
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$	R\$	R\$
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	219	R\$	R\$	R\$
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	4700	R\$	R\$	R\$
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	344	R\$	R\$	R\$
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	14501	R\$	R\$	R\$
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	456	R\$	R\$	R\$
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	1198	R\$	R\$	R\$
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2179	R\$	R\$	R\$
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	42	R\$	R\$	R\$
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$	R\$	R\$
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	147	R\$	R\$	R\$
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	4290	R\$	R\$	R\$
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	290	R\$	R\$	R\$
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	13910	R\$	R\$	R\$

26	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	494	R\$	R\$	R\$
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	1229	R\$	R\$	R\$
28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2249	R\$	R\$	R\$
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	42	R\$	R\$	R\$
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$	R\$	R\$
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	192	R\$	R\$	R\$
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	4245	R\$	R\$	R\$
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	327	R\$	R\$	R\$
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	8	R\$	R\$	R\$
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	8	R\$	R\$	R\$
36	505145-2	5320	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	8	R\$	R\$	R\$
37	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	8	R\$	R\$	R\$
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	8	R\$	R\$	R\$
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	242	R\$	R\$	R\$
40	505162-2	5320	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	8	R\$	R\$	R\$
41	505163-0	5320	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	243	R\$	R\$	R\$
42	505161-4	5320	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	8	R\$	R\$	R\$
43	505160-6	5320	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	242	R\$	R\$	R\$
44	505164-9	5320	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	8	R\$	R\$	R\$
45	505152-5	5320	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	8	R\$	R\$	R\$
46	505153-3	5320	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	8	R\$	R\$	R\$
47	505154-1	5320	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	237	R\$	R\$	R\$
48	505155-0	5320	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$	R\$	R\$
49	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	12026	R\$	R\$	R\$

50	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	147	R\$	R\$	R\$
51	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1332	R\$	R\$	R\$
52	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	10236	R\$	R\$	R\$
53	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	2161	R\$	R\$	R\$
54	505149-5	5320	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	1000	R\$	R\$	R\$
55	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	2000	R\$	R\$	R\$
56	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	10992	R\$	R\$	R\$
57	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	622	R\$	R\$	R\$
58	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
59	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1000	R\$	R\$	R\$
60	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1245	R\$	R\$	R\$
61	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	3178	R\$	R\$	R\$
62	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	1581	R\$	R\$	R\$
63	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	104	R\$	R\$	R\$
64	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	485	R\$	R\$	R\$
65	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	763	R\$	R\$	R\$
66	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	69	R\$	R\$	R\$
67	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	8	R\$	R\$	R\$
68	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	155	R\$	R\$	R\$
69	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1519	R\$	R\$	R\$
70	505174-6	5320	(5051746) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$	R\$	R\$

71	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	2850	R\$	R\$	R\$
72	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	538	R\$	R\$	R\$
73	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	275	R\$	R\$	R\$
74	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	1200	R\$	R\$	R\$
75	598740-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	1503	R\$	R\$	R\$
76	598742-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	1405	R\$	R\$	R\$
77	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	309	R\$	R\$	R\$
78	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	1684	R\$	R\$	R\$
79	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	480	R\$	R\$	R\$
80	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	240	R\$	R\$	R\$
81	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	150	R\$	R\$	R\$
82	513639-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	48	R\$	R\$	R\$
83	583032-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	1000	R\$	R\$	R\$
84	584452-5	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	500	R\$	R\$	R\$
85	583029-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UNID	8	R\$	R\$	R\$
86	583034-6	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	8	R\$	R\$	R\$
87	584176-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	300	R\$	R\$	R\$
88	584177-1	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	20	R\$	R\$	R\$
89	584178-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	20	R\$	R\$	R\$
90	584179-8	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	20	R\$	R\$	R\$
91	588270-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	20	R\$	R\$	R\$
92	553098-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	12000	R\$	R\$	R\$
93	553099-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	12000	R\$	R\$	R\$

94	348601-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDADA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	144	R\$	R\$	R\$
95	462127-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	144	R\$	R\$	R\$
96	348608-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	18	R\$	R\$	R\$
97	588264-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	18	R\$	R\$	R\$
98	588263-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	6	R\$	R\$	R\$
99	620105-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
100	348616-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	180	R\$	R\$	R\$
101	348573-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
102	620107-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	600	R\$	R\$	R\$
103	620109-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	3	R\$	R\$	R\$
104	348570-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	5	R\$	R\$	R\$

105	348576-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	5	R\$	R\$	R\$
106	620111-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
107	620112-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
108	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	96	R\$	R\$	R\$
109	348578-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
110	620113-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	40	R\$	R\$	R\$
111	620114-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	15	R\$	R\$	R\$
112	620380-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	72	R\$	R\$	R\$
113	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	2000	R\$	R\$	R\$
114	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	500	R\$	R\$	R\$
115	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1350	R\$	R\$	R\$
116	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1350	R\$	R\$	R\$
117	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	450	R\$	R\$	R\$

118	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	1300	R\$	R\$	R\$
119	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	40000	R\$	R\$	R\$
120	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	5000	R\$	R\$	R\$
121	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	1500	R\$	R\$	R\$
122	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	900	R\$	R\$	R\$
123	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	900	R\$	R\$	R\$
124	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	25	R\$	R\$	R\$
125	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	100	R\$	R\$	R\$
126	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	900	R\$	R\$	R\$
127	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	900	R\$	R\$	R\$
128	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	900	R\$	R\$	R\$
129	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	360	R\$	R\$	R\$

130	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	320	R\$	R\$	R\$
131	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	360	R\$	R\$	R\$
132	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	400	R\$	R\$	R\$
133	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	84	R\$	R\$	R\$
134	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	48	R\$	R\$	R\$
135	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
136	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	84	R\$	R\$	R\$
137	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	160	R\$	R\$	R\$
138	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	160	R\$	R\$	R\$
139	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$	R\$	R\$

140	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
141	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	376	R\$	R\$	R\$
142	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	LITRO	60	R\$	R\$	R\$
143	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
144	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
145	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$	R\$	R\$
146	3407349	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE GLUTAMINA, APRESENTACAO EM PO, ACONDICIONADO SACHE, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1500	R\$	R\$	R\$
VALOR TOTAL								R\$ 0,00

LOTE XII - HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ULYSSES PERNAMBUCANO					
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (24 MESES)
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$
				VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$

LOTE XII - HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ULYSSES PERNAMBUCANO								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 meses)	VALOR TOTAL (24 meses)

1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1.686	R\$	R\$	R\$
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3.787	R\$	R\$	R\$
3	511533-7	5320	(5115337)) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.222	R\$	R\$	R\$
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	610	R\$	R\$	R\$
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	650	R\$	R\$	R\$
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	620	R\$	R\$	R\$
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	4.200	R\$	R\$	R\$
8	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4.200	R\$	R\$	R\$
9	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4.250	R\$	R\$	R\$
10	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	4.427	R\$	R\$	R\$
11	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	1.321	R\$	R\$	R\$
12	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1.120	R\$	R\$	R\$
13	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	2.172	R\$	R\$	R\$
14	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	5.069	R\$	R\$	R\$
15	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	48	R\$	R\$	R\$
16	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	2.696	R\$	R\$	R\$
17	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1.114	R\$	R\$	R\$
18	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	200	R\$	R\$	R\$
19	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	250	R\$	R\$	R\$
20	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	100	R\$	R\$	R\$
21	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	360	R\$	R\$	R\$
22	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	180	R\$	R\$	R\$

23	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	50	R\$	R\$	R\$
24	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	2.500	R\$	R\$	R\$
25	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
26	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	24	R\$	R\$	R\$
27	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	30	R\$	R\$	R\$
28	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	12	R\$	R\$	R\$
29	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$	R\$	R\$
30	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	120	R\$	R\$	R\$
31	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	60	R\$	R\$	R\$
32	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	6	R\$	R\$	R\$
33	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	16	R\$	R\$	R\$

X	Análise Físico-química (água)	R\$	
	10.1. Análise Físico-química (água) Refeição.	R\$	
	10.2. Análise Físico-química (água) Lactário e secundário.	R\$	
XI	Manutenção dos equipamentos	R\$	
	11.1 Manutenção dos equipamentos Refeição.	R\$	
	11.2 Manutenção dos equipamentos Lactário e Sondário.	R\$	
XII	Despesas administrativas	R\$	
	12.1. Despesas administrativas Refeição.	R\$	
	12.2 Despesas administrativas Lactário e Sondário.	R\$	
XIII	Logística (transporte)	R\$	
	13.1. Transporte Refeições.	R\$	
XIV	Lucro	R\$	
	14.1. Lucro Refeições.	R\$	
	14.2 Lucro Lactário e Sondário.	R\$	
XV	Impostos	R\$	
	15.1 Impostos Refeições.	R\$	
	15.2 Impostos Lactário e Sondário.	R\$	
XVI	Total mensal (A)	R\$	
	16.1. Total mensal Refeição.	R\$	
	16.2. Total mensal Lactário e Sondário.	R\$	
Total anual do Lote XXX (Ax12)		R\$	100%

Item 03 - Modelo de Proposta de Preços - Custo referente à mão de obra

Proposta de Preço - Custo referente à mão de obra			
CARGO	Valor Referencial (MÊS) (A)	Qtd. (MÊS) (B)	Total (MÊS) (C)=(A X B)
NUTRICIONISTA RT (Responsável Técnico) – com Jornada de trabalho de 44h semanais, diurno, de segunda à sexta, sem feriado, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
NUTRICIONISTA PLANTONISTA 12x36, diurno , inclusive em feriados, sem insalubridade	R\$ -	-	R\$ -
NUTRICIONISTA PLANTONISTA 12x36, noturno, inclusive em feriados, sem insalubridade	R\$ -	-	R\$ -
Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista 12X 36. diurno , inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista LACTÁRIO E SONDÁRIO 12X 36. diurno , inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista 12X 36. noturno, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista LACTARIO E SONDÁRIO 12X 36. noturno , inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
COPEIRO – Com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
COPEIRO DE LACTÁRIO E SONDÁRIO - Com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
COPEIRO – Com jornada de trabalho 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
COPEIRO DE LACTÁRIO E SONDÁRIO – Com jornada de trabalho 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade de 20%.	R\$ -	-	R\$ -
COPEIRO (A) DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS NÃO DESCARTÁVEIS- Com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, com insalubridade de 40%.	R\$ -	-	R\$ -
COPEIRO (A) DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS NÃO DESCARTÁVEIS- Com jornada de trabalho 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, com insalubridade de 40%.	R\$ -	-	R\$ -
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (ASG) – Com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, com insalubridade de 20%.	R\$ -	-	R\$ -
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (ASG) LACTÁRIO E SONDÁRIO – Com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade .	R\$ -	-	R\$ -
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (ASG) – Com jornada de trabalho 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, com insalubridade de 20%.	R\$ -	-	R\$ -
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (ASG) LACTÁRIO E SONDÁRIO- Com jornada de trabalho 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade .	R\$ -	-	R\$ -
COZINHEIRO - Com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
COZINHEIRO - Com jornada de trabalho 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
ESTOQUISTA - Com jornada diária - 40h semanais, diurno, de segunda a sexta, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
AUXILIAR DE ESTOQUISTA - Com jornada diária - 40h semanais, diurno, de segunda a sexta, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -

AUXILIAR DE COZINHA - com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.			
AUXILIAR DE COZINHA - com jornada de trabalho 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
MAGAREFE - com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
AUXILIAR DE MAGAREFE - com jornada de trabalho 12x36, diurno de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
AUXILIAR ADMINISTRATIVO - com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.			
AUXILIAR ADMINISTRATIVO - com jornada de trabalho 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.			
MOTORISTA - com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	R\$ -	-	R\$ -
TOTAL MÊS(C)			R\$ -

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (_____) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do Edital, independente de declaração do licitante.

DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE ACORDO COM TODAS AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

Recife, _____ de _____ de 202__.

Assinatura

Cargo

ANEXO B: MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

(PAPEL TIMBRADO DA CONTRATANTE)

LOTE/ITEM _____

OS Nº:	____ / 20 ____			
CONTRATO Nº:	____ / 20 ____ (PROCESSO LICITATÓRIO: _____)			
PERÍODO DE VIGÊNCIA:	De ____ / ____ / 20____ a ____ / ____ / 20____			
INÍCIO DA EXECUÇÃO:	____ / ____ / 20____			
PRAZO PARA EXECUÇÃO:	Informar o prazo e o item do contrato o qual se refere			
CONTRATANTE:	Informar o setor e o órgão/entidade responsável			
CONTRATADA:				
OBJETO:				

ITEM/LOTE	CÓDIGO E-FISCO	DESCRIÇÃO	QUANT.	
1		Informar as atividades e/ou referenciar os itens do TR os quais se referem		
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
	TOTAL			

Os serviços deverão ser entregues em conformidade com as especificações técnicas e demais condições exigidas no Termo de Referência.

Recife, _____ de _____ de 20____.

Nome/Cargo/Matrícula do responsável do órgão/entidade

Representante legal da empresa

ANEXO C: MODELO DE RELATÓRIO MENSAL DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

RELATÓRIO MENSAL DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS EXECUTADOS				
ÓRGÃO/ENTIDADE: UNIDADE:			MÊS DE REF.:	DATA:
CONTRATO Nº:		____ / ____ / 20____		
PERÍODO DE VIGÊNCIA:		De ____ / ____ / 20____ a ____ / ____ / 20____		
INÍCIO DA EXECUÇÃO:		____ / ____ / 20____		
DATA	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	ATENDIDO	NÃO ATENDIDO	
ATIVIDADE EXECUTADA	REPRESENTATIVIDADE NO PAGAMENTO	DATA	PONTUAÇÃO	DETALHAMENTO / JUSTIFICATIVA
PRODUÇÃO DE ALIMENTOS				
DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS				
HIGIENIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.				
FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA				
PESQUISA DE SATISFAÇÃO				
LACTÁRIO/ SONDÁRIO				
REFEIÇÃO TRANSPORTADA				
TOTAL DE PONTOS POSSÍVEIS			R\$	
TOTAL DE PONTOS OBTIDOS			R\$	
VALOR MENSAL TOTAL			R\$	
VALOR A SER DESCONTADO POR ATIVIDADES NÃO EXECUTADAS			R\$	
VALOR MENSAL DE REFERÊNCIA APÓS DESCONTOS DAS ATIVIDADES NÃO EXECUTADAS			R\$	
TOTAL DE PONTOS OBTIDOS NO MÊS			R\$	
PERCENTUAL A SER APLICADO CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA			%	
VALOR A SER PAGO			R\$	
CONSIDERAÇÕES - GESTOR DO CONTRATO				
JUSTIFICATIVA/PRAZO PARA EXECUÇÃO OU CORREÇÃO DOS SERVIÇOS - CONTRATADA				

<hr/>	<hr/>
Assinatura (Fiscal do Contrato)	Assinatura (Gestor do Contrato)
Nome/Cargo	Nome/Cargo
Data: __/__/__	Data: __/__/__

Assinatura (Representante da Contratada)
Nome/Cargo
Data: / /

Responsável do órgão/entidade

ANEXO D: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Identificação do requisitante

Número SEI: 2300001597.000045/2025-19

Órgão/Entidade: Secretaria Estadual de Saúde - SES/PE

Sector Requisitante do Órgão/Entidade: Diretoria Geral de Administração - Coordenação de Nutrição - CNUTRI

Responsável/Equipe de planejamento da demanda: Diretoria Geral de Administração - Coordenação de Nutrição - CNUTRI

Contato do responsável: Fone (81) 3184-4007

E-mail institucional: coord.nutricao@ses.pe.gov.br

Preâmbulo

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade da Administração demonstrar a necessidade da contratação e definir, de forma precisa e adequada, as especificações do objeto, de modo a subsidiar a escolha da alternativa mais eficiente e alinhada ao interesse público, bem como ao disposto no Decreto Estadual nº 53.384/2022, que regulamenta a fase preparatória das licitações e contratações diretas no âmbito do Poder Executivo Estadual.

O objetivo deste documento é identificar, dentre as alternativas possíveis, a solução mais adequada para a contratação dos serviços necessários ao atendimento das demandas da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco - SES/PE e das unidades hospitalares a ela vinculadas, assegurando a continuidade, a eficiência e a regularidade dos serviços públicos de saúde prestados à população.

No caso concreto, a elaboração do ETP mostra-se obrigatória, concomitantemente, nos termos dos incisos IV e VI do art. 7º do Decreto Estadual nº 53.384/2022, uma vez que a presente contratação demanda a reavaliação da forma de contratação adotada em contrato anterior, bem como envolve a aquisição de bens e a prestação de serviços cujo valor estimado supera R\$ 10.000.000,00 (dez milhões de reais), não se enquadrando nas exceções legais previstas. Transcrevem-se, para referência normativa, os dispositivos mencionados:

“Art. 7º É obrigatória a elaboração de ETP para a aquisição de bens e a contratação de serviços, na fase de planejamento dos seguintes processos licitatórios e contratações diretas:

(...)

IV - de aquisição de bens e prestação de serviços em que haja necessidade de reavaliar a forma de contratação contida em contrato anterior;

VI - de aquisição de bens e prestação de serviços cujo valor estimado da licitação ou contratação direta supere R\$10.000.000,00 (dez milhões de reais), exceto processos de credenciamento.”

Ressalta-se que o objetivo principal deste Estudo Técnico Preliminar é identificar e analisar, de forma detalhada, a necessidade da Administração, bem como avaliar as soluções disponíveis no mercado capazes de atendê-la de maneira eficaz e eficiente, sob os aspectos técnico e econômico, em conformidade com a legislação vigente e com os princípios que regem a Administração Pública.

Registra-se que o presente ETP não possui natureza sigilosa, por não se enquadrar em nenhuma das hipóteses previstas nos incisos do art. 11 da Lei Estadual nº 14.804, de 29 de outubro de 2012, devendo, portanto, integrar o processo como anexo do Termo de Referência, conforme dispõe o caput do art. 9º do Decreto Estadual nº 53.384/2022.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Constituição Federal, em seu art. 196 e seguintes, estabelece que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação. Nesta seara, dispõe o art. 198 do mesmo diploma legal:

As ações e serviços públicos de saúde integram uma rede regionalizada e hierarquizada e constituem um sistema único, organizado de acordo com as seguintes diretrizes:

I - descentralização, com direção única em cada esfera de governo;

II - atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais;

III - participação da comunidade.

A alimentação hospitalar integra o conjunto de ações e serviços de saúde, por constituir elemento essencial à garantia de tratamento digno, à segurança alimentar e nutricional e ao adequado processo de recuperação do paciente.

Vale salientar que a Lei Orgânica da Saúde (Lei nº 8.080/1990), em seu art. 6º, inciso I, alínea “d”, define como ações e serviços de saúde a “assistência terapêutica integral, inclusive farmacêutica”, o que abrange o fornecimento de dieta hospitalar, essencial para o tratamento e a recuperação do paciente internado.

Em reforço a esse entendimento, o art. 7º, inciso II, da mesma norma consagra o princípio da integralidade da assistência, impondo ao Poder Público o dever de assegurar cuidado contínuo e completo ao paciente, o que inclui a oferta de alimentação adequada e compatível com as necessidades terapêuticas individualmente prescritas.

De forma complementar, a Lei nº 11.346/2006 institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e assegura o Direito Humano à Alimentação Adequada, estabelecendo, em seu art. 4º, inciso III, que compete ao poder público promover ações de alimentação e nutrição voltadas à população, incluindo grupos em situação de vulnerabilidade.

No ambiente hospitalar, os pacientes internados configuram grupo em condição de vulnerabilidade clínica, muitas vezes dependentes integralmente da instituição para suprimento de suas necessidades nutricionais, o que reforça o dever do Estado de assegurar alimentação segura, adequada, balanceada e compatível com as prescrições médicas e nutricionais.

Nesse contexto, a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN nº 600/2018 define Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) como toda unidade gerencial responsável pela produção e distribuição de refeições destinadas a coletividades, com o objetivo de contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida.

As atividades da UAN compreendem, de forma geral:

1. Produção e distribuição de refeições hospitalares, incluindo serviços de alimentação coletiva voltados à produção e distribuição de refeições nutricionalmente equilibradas, sensorialmente adequadas e em conformidade com os requisitos de segurança microbiológica, destinadas a pacientes, acompanhantes autorizados e servidores/funcionários.
2. Assistência nutricional e dietoterápica, que envolve a prestação de cuidado dietoterápico individualizado, com base em diagnóstico nutricional e prescrição dietética.
3. Lactário, unidade do Serviço de Nutrição e Dietética destinada ao preparo, manipulação e distribuição de preparações lácteas e fórmulas infantis, seguindo rigorosos padrões higiênico-sanitários.
4. Sondário e preparo de Nutrição Enteral (NE), compreendendo a manipulação e preparo de dietas enterais destinadas a pacientes com indicação clínica de terapia nutricional enteral.

Conforme estabelece a RDC Anvisa nº 50/2002, os serviços de nutrição e dietética devem existir sempre que houver internação de pacientes, podendo a unidade estar localizada dentro ou fora do Estabelecimento Assistencial de Saúde.

Adicionalmente, a RDC Anvisa nº 503/2021 dispõe sobre os requisitos mínimos para a Terapia de Nutrição Enteral, estabelecendo parâmetros técnicos e sanitários para preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de dietas enterais.

Diante desse arcabouço normativo, verifica-se que o dever do Estado de fornecer alimentação hospitalar decorre de um sistema jurídico integrado, que reconhece a saúde como direito fundamental e impõe ao Poder Público a obrigação de assegurar condições adequadas de tratamento, segurança alimentar e assistência nutricional no ambiente hospitalar.

Nesse contexto, o problema administrativo identificado consiste na necessidade de garantir a continuidade, regularidade, qualidade sanitária e eficiência na prestação dos serviços de alimentação hospitalar, incluindo produção e distribuição de refeições, atividades de sondário e lactário, incluindo o fornecimento das dietas padrões enterais, fórmulas infantis, suplementos nutricionais, módulos para dieta enteral e correlatos, diante do encerramento de contratos vigentes, da existência de unidades com prestação de serviços mediante Termos de Ajuste de Contas e da necessidade de reorganização e padronização da contratação no âmbito da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco – SES/PE.

Caso não seja realizada nova contratação que assegure a continuidade desses serviços, os impactos potenciais incluem:

- Risco de descontinuidade do fornecimento de alimentação hospitalar, essencial ao tratamento dos pacientes;
- Comprometimento da assistência nutricional e dietoterápica;
- Aumento de riscos sanitários relacionados à manipulação e distribuição de alimentos e dietas enterais;
- Prejuízo ao funcionamento regular das unidades hospitalares;
- Manutenção de prestação de serviços sem cobertura contratual regular, com possíveis repercussões administrativas e de controle.
- Impactos sobre os servidores e profissionais que atuam nas unidades hospitalares, cuja jornada de trabalho frequentemente se desenvolve em regime contínuo ou em plantões prolongados, de modo que a indisponibilidade do serviço de alimentação pode comprometer condições adequadas de trabalho, bem-estar e desempenho das atividades assistenciais, afetando a qualidade do atendimento prestado à população.
- Restrição ao acesso à alimentação adequada por acompanhantes de pacientes internados, que permanecem longos períodos nas unidades hospitalares prestando apoio direto ao paciente, podendo ficar privados de acesso à alimentação adequada durante a permanência na unidade, em afronta ao direito humano à alimentação adequada e às condições mínimas de permanência em ambiente hospitalar;

Assim, a contratação tem como principais resultados pretendidos:

- Garantir a continuidade da assistência nutricional hospitalar;
- Assegurar a segurança alimentar e sanitária das refeições e dietas terapêuticas;
- Promover padronização e eficiência na gestão dos serviços;
- Fortalecer os mecanismos de controle, fiscalização e qualidade da execução contratual;
- Assegurar conformidade com as normas sanitárias e assistenciais aplicáveis.
- Garantir condições adequadas de permanência aos acompanhantes de pacientes internados, assegurando o acesso à alimentação durante o período de acompanhamento hospitalar;
- Assegurar condições adequadas de alimentação aos servidores e profissionais que atuam nas unidades hospitalares, especialmente aqueles submetidos a jornadas contínuas ou regimes de plantão;

Nesse sentido, o presente estudo visa à contratação dos serviços de produção e distribuição de refeições hospitalares transportadas, para atendimento das unidades Hospital Belarmino Correia (HBC) e Hospital Getúlio Vargas (HGV), bem como produção e distribuição de refeições hospitalares in loco para as unidades Hospital Agamenon Magalhães (HAM), Hospital Barão de Lucena (HBL), Hospital Correia Picanço (HCP), Hospital Regional Dom Moura (HRDM), Hospital Geral de Areias (HGA), Hospital Jaboatão Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas (HOF), Hospital Regional do Agreste (HRA), Hospital da Restauração (HR) e Hospital Ulysses Pernambucano (HUP).

Além da produção de refeições, a contratação contemplará também os serviços de sondário e lactário, conforme as necessidades assistenciais específicas de cada unidade hospitalar. As atividades desenvolvidas nesses espaços, que são espaços exclusivos destinados para manipulação, envase, armazenamento e distribuição de Terapia de Nutrição Enteral (TNE) e preparo de Fórmulas Infantis, necessitam de um ambiente controlado, com observância rigorosa às boas práticas de manipulação, controle higiênico-sanitário, rastreabilidade de insumos, padronização de processos e atuação de equipe técnica qualificada, diante da exigência de elevado grau de segurança microbiológica, em razão da vulnerabilidade dos pacientes atendidos, especialmente neonatos, lactentes e pacientes críticos.

Importa esclarecer que a configuração dos serviços de Sondário, destinados ao preparo de dietas enterais, e de Lactário, destinados ao preparo de fórmulas e preparações lácteas, não é homogênea entre as unidades hospitalares listadas. A existência ou não de Lactário está diretamente relacionada ao perfil assistencial de cada hospital, especialmente à oferta de atendimento pediátrico, obstétrico e neonatal, enquanto o Sondário é utilizado universalmente para o preparo de Terapia de Nutrição Enteral.

Considerando essas particularidades assistenciais, oito unidades dispõem de Sondário e Lactário: Hospital Agamenon Magalhães (HAM), Hospital Belarmino Correia (HBC), Hospital Barão de Lucena (HBL), Hospital Regional Dom Moura (HRDM), Hospital Geral de Areias (HGA), Hospital Jaboatão Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas (HOF) e Hospital da Restauração (HR). As demais quatro unidades possuem apenas Sondário, uma vez que não demandam preparo de fórmulas lácteas em razão do perfil assistencial predominantemente adulto. São elas: Hospital Correia Picanço (HCP), Hospital Getúlio Vargas (HGV), Hospital Regional do Agreste (HRA) e Hospital Ulysses Pernambucano (HUP).

A tabela a seguir apresenta a distribuição dos serviços conforme a estrutura física e a demanda clínica de cada unidade:

Unidade Hospitalar	Modalidade da Refeição	Sondário	Lactário
Hospital Getúlio Vargas (HGV)	Transportada	Sim	Não
Hospital Belarmino Correia (HBC)	Transportada	Sim	Sim
Hospital da Restauração (HR)	In loco	Sim	Sim
Hospital Otávio de Freitas (HOF)	In loco	Sim	Sim
Hospital Agamenon Magalhães (HAM)	In loco	Sim	Sim
Hospital Barão de Lucena (HBL)	In loco	Sim	Sim
Hospital Regional Dom Moura (HRDM)	In loco	Sim	Sim
Hospital Geral de Areias (HGA)	In loco	Sim	Sim
Hospital Jaboatão Prazeres (HJP)	In loco	Sim	Sim
Hospital Regional do Agreste (HRA)	In loco	Sim	Não
Hospital Correia Picanço (HCP)	In loco	Sim	Não
Hospital Ulysses Pernambucano (HUP)	In loco	Sim	Não

Por outro lado, ressalta-se que a legislação sanitária vigente permite a utilização de ambiente compartilhado, o que será adotado na presente contratação, nos termos da RDC nº 503, de 27 de maio de 2021, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

Nos moldes do art. 102 da referida resolução, admite-se o compartilhamento do lactário com a sala de manipulação e envase de nutrição enteral (NE), desde que observadas as seguintes condições:

"Art. 102. No caso da existência de lactário, este pode ser compartilhado com a sala de manipulação e envase de NE, desde que satisfeitas as seguintes condições:

- I - existência de sala separada para fogão, geladeira, micro-ondas e freezer; e
- II - existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização."

Com base nesse dispositivo, a adoção de ambientes compartilhados na presente contratação está condicionada à garantia de segregação operacional e temporal das atividades, o que deverá ser assegurado por meio de procedimentos internos padronizados que definam os horários de funcionamento e o fluxo de trabalho de cada serviço. A adoção dessa solução de compartilhamento controlado, que já é praticada em algumas unidades da rede, busca atender não apenas às exigências sanitárias, mas também aos princípios da economicidade e da otimização dos recursos estruturais e operacionais, sem comprometer a segurança higiênico-sanitária dos processos de preparo e envase.

Considerando as resoluções sanitárias vigentes, a inclusão dos serviços de sondário e lactário no mesmo certame da refeição hospitalar justifica-se pelas vantagens operacionais, sanitárias, administrativas e econômicas decorrentes da contratação integrada, tanto na fase de planejamento quanto na execução contratual.

Além disso, o público ao qual se destinam esses serviços, ou seja, pacientes que utilizam sondário ou lactário, é composto, em sua maioria, por recém-nascidos, pacientes críticos ou imunocomprometidos, portanto mais suscetíveis às Infecções Relacionadas à Assistência à Saúde (IRAS), o que exige elevado rigor técnico e sanitário na manipulação, preparo e distribuição dessas dietas.

Nesse contexto, a gestão integrada por empresa especializada favorece a padronização de procedimentos, o controle higiênico-sanitário contínuo e o cumprimento das normas aplicáveis, inclusive das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE), contribuindo para a redução de riscos de contaminação e para a garantia de maior segurança e qualidade na assistência nutricional prestada no âmbito da Rede Estadual de Saúde.

A contratação unificada desses serviços não encontra óbice legal ou regulatório, desde que observados os requisitos técnicos e sanitários específicos aplicáveis a cada atividade. No caso concreto, a opção pela contratação integrada revela-se tecnicamente racional e administrativamente vantajosa, tendo em vista a homogeneidade do objeto, que abrange a alimentação hospitalar, incluindo dietas orais, dietas enterais e fórmulas infantis, a necessidade de garantir continuidade e segurança da assistência nutricional aos pacientes internados, bem como a busca por maior eficiência na gestão, fiscalização e padronização dos serviços.

Ressalta-se que o arcabouço normativo da Anvisa regula de forma detalhada tanto os serviços de alimentação hospitalar quanto a terapia de nutrição enteral e as atividades desenvolvidas em sondários e lactários, estabelecendo parâmetros claros quanto à estrutura física, aos processos, ao controle sanitário e à qualificação das equipes. Tais normas não impõem a segregação obrigatória dos serviços em contratos distintos, admitindo, ao contrário, a integração operacional das atividades, conforme estabelece a RDC nº 503/2021, desde que preservadas as exigências específicas de cada processo, os fluxos adequados e os controles sanitários correspondentes.

Nesse contexto, a contratação conjunta deve assegurar o cumprimento integral das normas sanitárias aplicáveis, compatibilizando a organização integrada dos serviços com o atendimento rigoroso aos requisitos técnicos definidos pela Anvisa.

A seguir, procede-se à análise das principais resoluções que disciplinam os serviços abrangidos pelo objeto da contratação, evidenciando a conformidade do modelo proposto com a regulamentação sanitária vigente:

RDC Anvisa nº 216/2004 - Boas Práticas para Serviços de Alimentação

A RDC nº 216/2004 dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelecendo requisitos higiênico-sanitários aplicáveis às atividades de preparação, manipulação, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos preparados para consumo. A norma abrange serviços de alimentação em geral, incluindo aqueles inseridos em estabelecimentos de saúde, como cozinhas hospitalares e serviços terceirizados de refeições. A resolução determina a adoção de fluxos operacionais ordenados, separação de atividades incompatíveis, capacitação contínua dos manipuladores entre outros fluxos. Também exige a implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e do Manual de Boas Práticas, instrumentos que asseguram a padronização e o controle dos processos.

Assim como a RDC 50/2002, a RDC 216/2004 não proíbe que uma mesma empresa ou unidade operacional realize diferentes atividades de produção de alimentos dentro do hospital, desde que sejam garantidas a segregação de processos, a adoção de barreiras sanitárias e o cumprimento integral das boas práticas.

RDC Anvisa nº 50/2002 - Estrutura Física de Serviços de Nutrição

A RDC nº 50/2002 dispõe sobre o planejamento físico de estabelecimentos de saúde. Nela, o serviço de nutrição e dietética do hospital e o serviço de Refeição Hospitalar já engloba tanto a cozinha quanto o sondário e o lactário. A norma exige ambientes distintos e adequados para cada atividade (áreas de preparo de refeição, áreas de preparo de fórmulas e dietas enterais, etc.), com barreiras sanitárias apropriadas, mas não proíbe que ambas as atividades coexistam na mesma unidade hospitalar.

RDC Anvisa nº 63/2011 - Boas Práticas em Serviços de Saúde

Estabelece requisitos gerais de Boas Práticas de Funcionamento para Serviços de Saúde, visando à qualidade e segurança do atendimento. Embora seja uma norma abrangente, seu conteúdo se aplica também aos serviços de alimentação hospitalar e nutrição. Os pontos relevantes incluem: necessidade de profissionais qualificados, procedimentos padronizados, controle de higiene no preparo de alimentos, gestão de resíduos, etc. Na prática, uma empresa contratada para alimentação hospitalar (oral e enteral) deve seguir

estritamente essas boas práticas, garantindo que tanto a cozinha quanto o setor de dietas enterais mantenham a qualidade sanitária.

RDC Anvisa nº 503/2021 - Terapia de Nutrição Enteral (TNE)

A RDC nº 503/2021 é a norma sanitária mais recente e específica sobre Terapia de Nutrição Enteral. Essa norma atualiza e consolida legislações anteriores (como a antiga RDC nº 63/2000) e fixa os requisitos mínimos para a prática de TNE em âmbito hospitalar e domiciliar. Alguns pontos-chave da RDC 503/2021, que devem ser considerados na contratação conjunta, são:

- **Abrangência e responsabilidade:** A norma se aplica tanto a unidades hospitalares quanto a empresas prestadoras de serviços em nutrição enteral. Isso significa que **há expressa previsão legal para empresas terceirizadas atuarem na TNE, desde que devidamente capacitadas e licenciadas**. A empresa contratada será enquadrada como Empresa Prestadora de Bens e/ou Serviços (EPBS) em Terapia Nutricional Enteral, devendo atender às mesmas exigências que um hospital atenderia. De acordo com o art. 3º, I, da RDC 503/2021, EPBS é a organização apta, conforme a legislação vigente, a oferecer bens e serviços em terapia nutricional.
- **Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral:** A norma dedica capítulos às condições de preparo, higienização, armazenamento e administração das dietas enterais, exigindo padronização de procedimentos (POP's), salas de manipulação com ambiente controlado, esterilização de utensílios, controle de validade de fórmulas, etc. Esses requisitos técnicos devem ser contemplados no contrato, prevendo que a empresa disponha de pessoal capacitado e siga todos os protocolos de Boas Práticas. Na prática, isso significa, por exemplo, que a contratada terá que manter no sondário/lactário procedimentos tão rigorosos quanto no ambiente hospitalar, garantindo que as fórmulas infantis e dietas enterais sejam preparadas e oferecidas de forma segura. A contratada pode perfeitamente atender a essas normas, mediante cláusulas contratuais que a obriguem ao cumprimento integral da RDC 503/2021 e fiscalização contínua pelo hospital.

Em suma, do ponto de vista sanitário, a contratação unificada é viável e legal, pois as normas da Anvisa reconhecem a possibilidade de terceirização de ambos os serviços (refeições e dietas enterais). O fundamental é que o contrato seja muito bem estruturado em suas especificações técnicas, exigindo da empresa: instalações adequadas (produção de refeição hospitalar conforme a RDC 216/2004 e lactário conforme RDC 50/2002), profissionais habilitados (nutricionistas, técnicos em nutrição, cozeiros e lactaristas treinados segundo a RDC 216/2004, a RDC 63/2011 e a RDC 503/2021), adesão a protocolos de higiene e controle de qualidade. Atendidos esses pontos, não há qualquer norma sanitária que proíba a licitação simultânea desses serviços em um mesmo processo.

Do ponto de vista da fiscalização, a contratação unificada dos serviços de refeição hospitalar, dietas enterais e preparo de fórmulas infantis, abrangendo as atividades desenvolvidas no sondário e lactário, favorece de maneira significativa o acompanhamento técnico, sanitário e administrativo da execução contratual, ao mesmo tempo em que incrementa a eficiência da gestão do contrato.

Essa modelagem contratual simplifica os fluxos de fiscalização, na medida em que possibilita a avaliação integrada dos processos produtivos, dos controles higiênico - sanitários, da conformidade com os protocolos assistenciais e da qualidade final do serviço prestado, afastando a necessidade de articulação entre múltiplos contratos ou fornecedores distintos para atividades técnica e funcionalmente correlatas. Com isso, tornam-se mais objetivos o monitoramento dos indicadores de desempenho, a detecção de falhas operacionais, a apuração de responsabilidades e a adoção tempestiva de medidas corretivas.

Por fim, a possibilidade de uma mesma empresa sagrar-se vencedora de um ou mais lotes, preservada a segregação das obrigações por lote, contribui para a padronização dos procedimentos operacionais e sanitários, sem prejuízo da competitividade do certame. Tal padronização potencializa a atuação da fiscalização, ao permitir maior comparabilidade de resultados, uniformidade dos métodos de controle e previsibilidade na execução contratual.

Situação atual dos contratos de prestação de serviços de alimentação hospitalar nas unidades selecionadas

O critério de seleção das unidades hospitalares contempladas decorreu, principalmente, da necessidade de garantir a continuidade da prestação dos serviços de alimentação hospitalar, diante do encerramento ou proximidade do término dos contratos atualmente vigentes. Dessa forma, foram priorizadas as unidades com contratos em fase final de vigência, a fim de evitar a descontinuidade de um serviço essencial à assistência hospitalar.

Atualmente, a SES/PE mantém contratos de prestação de serviços de alimentação hospitalar com diferentes empresas nas unidades hospitalares da rede estadual, cujas vigências originais se encerraram em **30 de junho de 2026**, atingindo o prazo máximo de vigência contratual permitido. Tais contratos foram prorrogados, excepcionalmente, até 30 de junho de 2026, de forma a assegurar a continuidade e regularidade da prestação do serviço.

Unidades que utilizam serviço de alimentação transportada:

- **Contrato nº 179/2022 - Refine Refeições: Hospital Getúlio Vargas (HGV);**
- **Contrato nº 086/2019 - RC NUTRY: Hospital Belarmino Correia (HBC):** De acordo com o Parecer PGE nº 281/2022, constante do SEI nº 2300000266.006819/2021-71, a contratação não teve a caracterização do objeto como serviço/fornecimento contínuo, o que inviabilizaria a sua prorrogação, conforme Parecer Referencial nº 001/2020 da PGE/PE e das orientações do Tribunal de Contas da União (TCU). Dessa forma, tendo em vista que o contrato perdurou até 2021, e desde então o contrato foi descontinuado, a prestação do serviço ocorre por meio de Termo de Ajuste de Contas - TAC. Assim, considerando que o contrato vigente à época perdurou até 2021, e desde então a prestação do serviço vem sendo realizada por meio de Termo de Ajuste de Contas (TAC), há a necessidade de formalizar a presente contratação, a fim de evitar a permanência da prestação do serviço sem lastro contratual.

Unidades que utilizam serviço de alimentação in loco:

No que se refere à prestação do serviço de refeição hospitalar in loco, a SES/PE mantém contratos com as seguintes empresas e respectivas unidades hospitalares:

- **Contrato nº 098/2020 - ARF Louback:** Hospital Geral de Areias (HGA);
- **Contrato nº 099/2020 - Refine Refeições:** Hospital da Restauração (HR);
- **Contrato nº 100/2020 - JMC:** Hospital de Jaboatão dos Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas (HOF), Hospital Ulysses Pernambucano (HUP), Hospital Regional do Agreste (HRA) e Hospital Correia Picanço (HCP);
- **Contrato nº 101/2020 - General Goods:** Hospital Agamenon Magalhães (HAM);
- **Contrato nº 106/2020 - Inowa Refeições:** Hospital Regional Dom Moura (HRDM);
- **Contrato nº 178/2022 - JMC:** Hospital Barão de Lucena (HBL).

Desse modo, 11 (onze) hospitais da rede estadual encontram-se atualmente vinculados a contratos que se aproximam do término de sua vigência, o que evidencia a necessidade de adoção tempestiva das providências administrativas para a realização de nova contratação. A não conclusão do novo processo licitatório em tempo hábil poderá acarretar risco concreto de descontinuidade na prestação dos serviços de alimentação hospitalar, atividade essencial ao funcionamento das unidades de saúde e à adequada assistência aos pacientes.

Vale ressaltar que, nos contratos mencionados acima, não estavam incluídos os serviços de SERVIÇOS DE SONDÁRIO E LACTÁRIO, visto que, até 2019, tais serviços eram executados nas unidades hospitalares mediante Termos de Ajuste de Contas (TAC).

Posteriormente, a SES/PE passou a buscar a formalização desses serviços por meio de licitação, conforme se verifica nas tentativas de contratação de forma isolada, por meio dos seguintes processos: SEI nº 2300000281.000375/2020-91, 2300011606.000075/2021-07 e 2300001597.000042/2023-13, as quais, contudo, restaram sem êxito.

Diante desse contexto, evidencia-se a necessidade de realização de nova contratação que contemple, de forma estruturada e integrada, os serviços de produção e distribuição de refeições hospitalares, bem como as atividades de sondário e lactário, garantindo a continuidade, regularidade e qualidade da assistência nutricional nas unidades hospitalares da rede estadual. A adoção dessa modelagem contratual busca, ainda, superar as dificuldades verificadas nas tentativas anteriores de contratação isolada desses serviços, assegurando maior eficiência administrativa, padronização operacional, segurança sanitária e melhor capacidade de fiscalização da execução contratual, em conformidade com as normas técnicas e legais aplicáveis e com os princípios que regem a prestação dos serviços públicos de saúde.

2. ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Em conformidade com o art 8º, inciso II, do Decreto Estadual nº 53.384/2022, a pretensa contratação está devidamente alinhada com o planejamento da Secretaria de Saúde do Estado:

Art. 8º O estudo técnico preliminar - ETP conterá os seguintes elementos:

(...)

II - demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, bem como identificação da previsão no PCA, ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão neste plano;

O serviço ora mencionado está previsto no PCA PCA.060.FES-PE/2026, por meio dos DFD's: DFD.1462.FES-PE/2025 - Fonte 500 e DFD.1476.FES-PE/2025 - Fonte 600.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A solução para atendimento da necessidade descrita no item 01 deste Estudo Técnico Preliminar deverá contemplar a prestação de serviços contínuos de produção e distribuição de refeições hospitalares, observadas as seguintes condições operacionais.

A prestação do serviço de Refeição Hospitalar (in loco) abrangerá as seguintes unidades: Hospital Agamenon Magalhães (HAM), Hospital Barão de Lucena (HBL), Hospital Correia Picanço (HCP), Hospital Regional Dom Moura (HRDM), Hospital Geral de Areias (HGA), Hospital Jaboatão Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas (HOF), Hospital Regional do Agreste (HRA), Hospital da Restauração (HR) e Hospital Ulysses Pernambucano (HUP).

A prestação do serviço de Refeição Hospitalar Transportada abrangerá as seguintes unidades: Hospital Belarmino Correia (HBC) e Hospital Getúlio Vargas (HGV).

Das unidades contempladas no presente processo, utilizam os serviços de Sondário e Lactário as seguintes unidades: Hospital Agamenon Magalhães (HAM), Hospital Belarmino Correia (HBC), Hospital Barão de Lucena (HBL), Hospital Regional Dom Moura (HRDM), Hospital Geral de Areias (HGA), Hospital Jaboatão Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas (HOF) e Hospital da Restauração (HR).

Das unidades contempladas no presente processo que não dispõem de lactário em sua estrutura física, utilizando exclusivamente o serviço de Sondário, são: Hospital Correia Picanço (HCP), Hospital Getúlio Vargas (HGV), Hospital Regional do Agreste (HRA) e Hospital Ulysses Pernambucano (HUP).

A solução proposta tem por objetivo atender à demanda de pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários, nos termos da Portaria nº 003 de janeiro de 2011, devendo observar as condições, especificações, quantidades e exigências estabelecidas no presente Estudo Técnico Preliminar - ETP e no Termo de Referência, de modo a assegurar o atendimento regular e contínuo da demanda da Rede Estadual de Saúde de Pernambuco, devendo, ainda, atender aos seguintes requisitos básicos:

I - Disponibilização de equipe técnica qualificada para a prestação dos serviços, bem como dos equipamentos e materiais necessários à execução das atividades inerentes à contratação, incluindo profissionais para atuação exclusiva nos setores de lactário e sondário, os quais deverão seguir rigorosos protocolos de assepsia, em razão das especificidades desses ambientes e da necessidade de garantir a segurança alimentar de pacientes críticos.

I.a. Disponibilizar os seguintes profissionais para a adequada execução dos serviços de refeição in loco e transportada: nutricionista, técnico em nutrição, cozinheiro, auxiliar de cozinha, copeiro, magarefe, auxiliar de magarefe, estoquista, auxiliar de estoque, auxiliar de serviços gerais (ASG), auxiliar administrativo e motorista(exclusivamente para produção transportada).

I.b. Para os serviços de sondário e lactário, serão necessários postos de técnico em nutrição, copeiro e auxiliar de serviços gerais, de forma exclusiva para este espaço, em razão das especificidades sanitárias e operacionais desses ambientes, que exigem fluxo de trabalho segregado da cozinha convencional, a fim de evitar contaminação cruzada e garantir o adequado preparo e manipulação de dietas destinadas a pacientes mais vulneráveis.

II - Os profissionais do cargo de nutricionista devem comprovar formação de nível superior em instituição reconhecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

III - Oferecer cobertura de serviços nos dias e horários estabelecidos pela unidade hospitalar conforme a necessidade de cada lote;

IV - Os valores dos salários e benefícios dos profissionais serão definidos, de acordo com o estabelecido em Convenção Coletiva de Trabalho e demais legislações pertinentes. Na ausência de previsão das atividades inerentes à contratação, será realizada pesquisa de preços junto à órgãos públicos, a fim de que seja obtido um valor salarial compatível com o mercado;

V - Os profissionais serão contratados em regime de mão-de-obra exclusiva, tendo em vista possibilitar atender às demandas rotineiras da unidade hospitalar correspondente ao lote;

VI - Fornecer aos profissionais envolvidos na prestação dos serviços uniformes e equipamentos necessários;

VII - Tratando-se de serviço contínuo, a contratação admite prorrogações sucessivas, observados os limites e condições previstos nos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, cabendo ao Termo de Referência a definição da vigência inicial do contrato;

VIII - Dispor de Instrumento de Medição dos Resultados - IMR baseado na avaliação periódica conforme especificado em edital, com atribuição de pontuação de acordo os níveis de serviço verificados e possibilidade de desconto no valor do pagamento;

IX - Adotar critérios e práticas de sustentabilidade, incluindo: uso consciente dos recursos colocados à disposição pela Administração, uso racional e reaproveitamento das águas, redução do consumo de energia elétrica, uso adequado dos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, utilização de produtos biodegradáveis, entre outros.

X - A solução deverá prever mecanismos objetivos de fiscalização contratual, incluindo instrumentos de medição de desempenho e qualidade do serviço prestado;

XI - Prever, contratualmente, que sobras limpas não ultrapassem o percentual desejado;

XII - Prever destinação ambientalmente adequada aos resíduos alimentares e demais resíduos gerados na execução dos serviços;

XIII - Incluir instrumento de medição de resultados e de qualidade da dieta servida;

- XIV - Ter instrumento de avaliação de satisfação tanto para clientes externos e internos;
- XV - Estabelecer contratos com estimativa de quantidade de refeições dia/ mês e ano e pagamento por refeição solicitada;
- XVI - Incluir a aquisição de gêneros alimentícios, insumos;
- XVII - Incluir a aquisição e reposição de utensílios e louças;
- XVIII - Prever a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos da cozinha.

Ressalta-se que os padrões de desempenho e qualidade são passíveis de definição objetiva por meio de especificações usuais do mercado, razão pela qual os serviços pretendidos classificam-se como serviços comuns. Os serviços possuem, ainda, natureza continuada, tendo em vista que visam atender de forma permanente e contínua às demandas assistenciais da rede hospitalar, garantindo o funcionamento das atividades finalísticas das unidades de saúde contempladas.

Por fim, destaca-se que os requisitos definidos neste estudo foram estabelecidos de forma a garantir o atendimento da necessidade pública, sem restringir indevidamente a competitividade do certame.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O atendimento da demanda relacionada aos serviços de refeição hospitalar, terapia de nutrição enteral e preparo de fórmulas infantis pode ser viabilizado, à luz das práticas atualmente observadas no mercado e na Administração Pública, por meio das seguintes soluções:

Solução 1 - Execução direta pela Secretaria de Saúde do Estado de Pernambuco (produção própria)

Modelo no qual todas as etapas de planejamento nutricional, elaboração de cardápios, aquisição de gêneros alimentícios, contratação de mão de obra, descartáveis, equipamentos, e utensílios através de Atas de Registro de Preço para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições hospitalares são executadas diretamente pela Secretaria de Saúde do Estado de Pernambuco – SES/PE, mediante utilização de servidores públicos e estrutura física própria das unidades hospitalares.

Nesse modelo, as atividades desenvolvidas no sondário e no lactário, incluindo o preparo de dietas especiais e fórmulas infantis, também são integralmente realizadas pela própria unidade hospitalar, com fornecimento dos insumos pela Administração.

Vantagens

- Possibilidade de alterações imediatas de cardápios e ajustes operacionais, mediante autorização da fiscalização da unidade hospitalar;
- Ausência de riscos inerentes à gestão contratual, como descontinuidade por encerramento ou não prorrogação de contratos;
- Tendência à menor rotatividade do quadro de pessoal;
- Aquisição centralizada para abastecimento de todas as unidades sobre o fornecimento contínuo de insumos e dietas especiais destinadas ao sondário e ao lactário, gerando economicidade para o estado.

Desvantagens

- Necessidade de estrutura física adequada para produção, armazenamento e distribuição dos alimentos; exclui unidades hospitalares que não dispõem de instalações compatíveis com as exigências sanitárias;
- Insuficiência ou ausência de servidores com qualificação técnica específica, sem possibilidade de reposição imediata;
- Elevada complexidade na gestão logística e no controle de estoques, com risco de desabastecimento;
- Dificuldades inerentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e descartáveis, considerando limitações orçamentárias e os prazos legais dos procedimentos licitatórios;
- Fragilidade na manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;
- Maior risco sanitário, em razão da limitação da capacidade de resposta imediata a falhas operacionais ou eventos de contaminação;
- Aquisição através de ARP, apresenta maior risco dos processos não tramitarem em tempo hábil para a execução do serviço de dietas especiais e insumos;

Diante da inexistência, em diversas unidades, de estrutura física adequada e de pessoal capacitado, bem como da urgência inerente à prestação contínua dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar, esta solução mostra-se inviável no contexto atual.

Solução 2 - Contratação de empresa terceirizada com fornecimento de mão de obra e equipamentos, utilizando instalações da unidade hospitalar, sem fornecimento de gêneros alimentícios.

Modelo no qual a execução das atividades de preparo, porcionamento e distribuição das refeições é realizada por empresa terceirizada, que disponibiliza mão de obra especializada e equipamentos, utilizando as instalações físicas do hospital. Os gêneros alimentícios e dietas especiais, contudo, permanecem sob responsabilidade de fornecimento da SES/PE.

Vantagens

- Maior eficiência administrativa, com a delegação de atividades acessórias a empresas especializadas;
- Disponibilização de profissionais com qualificação técnica específica;
- Possibilidade de reposição imediata de pessoal em situações de absenteísmo;
- Redução da carga administrativa relacionada à gestão direta de pessoal.

Desvantagens

- Dependência do fornecimento regular de gêneros alimentícios pela SES/PE, com risco de descontinuidade em caso de atraso da tramitação dos processos licitatórios;
- Necessidade de manutenção permanente da estrutura física das unidades hospitalares para atendimento às exigências sanitárias;
- Dificuldades na transição contratual, em razão da natureza contínua do serviço;
- Ausência, em diversas unidades, de estrutura física adequada para execução das atividades;
- Aquisição descentralizada de gêneros alimentícios e dietas especiais, sem ganhos significativos de economicidade.

Considerando a limitação estrutural das unidades hospitalares e os riscos operacionais associados à dependência do fornecimento de insumos pela Administração, esta solução também não se mostra adequada no presente cenário.

Solução 3 - Contratação de empresa terceirizada com fornecimento de gêneros alimentícios comuns, equipamentos e mão de obra especializada, com produção in loco ou transportada, e execução dos serviços de sondário e lactário

Modelo que contempla a contratação de empresa especializada para a execução integrada dos serviços de alimentação hospitalar e de apoio à terapia nutricional, observada a seguinte divisão de responsabilidades:

- **Para as refeições hospitalares orais (transportada e in loco):** a empresa contratada é responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios, descartáveis e mão de obra especializada, bem como pelas etapas de produção, manipulação, porcionamento, distribuição e, quando aplicável, transporte das refeições;
- **Para as dietas enterais e fórmulas infantis:** a empresa contratada irá executar os serviços de manipulação, distribuição e armazenamento utilizando dietas enterais padrões, suplementos nutricionais, módulos para dieta enteral, correlatos e fórmulas infantis especiais, cabendo a contratada também o fornecimento dos insumos alimentares comuns necessários ao preparo, tais como: Chá, Mistura para preparo de mingau, arrozina, aveia, amido de milho, açúcar, adoçantes, leite integral, leite desnatado, leite de soja, leite sem lactose, bem como a disponibilização de mão de obra especializada, equipamentos, utensílios e materiais descartáveis, indispensáveis à adequada execução dos serviços, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis.

A produção das refeições poderá ocorrer:

- **In loco**, nas unidades hospitalares que dispõem de estrutura física adequada; ou
- **Nas instalações próprias da contratada**, com posterior transporte das refeições prontas para as unidades hospitalares que não possuam infraestrutura compatível, mantendo-se, nestes casos, espaço mínimo adequado para o porcionamento e a distribuição.

As atividades de sondário e lactário são executadas obrigatoriamente nas dependências das unidades hospitalares, em ambientes físicos específicos e segregados, conforme exigem as RDCs nº 503/2021, RDC nº 63/2000 e demais normativos sanitários aplicáveis, sendo vedada a produção externa dessas dietas, em razão de sua natureza assistencial e dos requisitos de segurança sanitária.

Vantagens

- Adequação às diferentes realidades estruturais das unidades hospitalares, permitindo a prestação dos serviços tanto por produção in loco quanto por refeição transportada, sem prejuízo à continuidade assistencial;
- Conformidade integral com as normas sanitárias vigentes, ao exigir que a produção de refeições e a execução dos serviços de sondário e lactário ocorram em ambientes licenciados, segregados e tecnicamente adequados;
- Redução da necessidade de investimentos imediatos em infraestrutura própria, especialmente nas unidades que não dispõem de cozinhas hospitalares em conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária, onde a contratada deverá dispor de espaço adequado para a produção das refeições, veículo adequado para transporte de alimentos e espaço adequado na unidade hospitalar para porcionamento e distribuição das refeições;
- Maior eficiência administrativa e operacional, ao transferir à empresa contratada a responsabilidade pelo fornecimento de gêneros alimentícios comuns, equipamentos, utensílios, descartáveis, mão de obra e manutenção operacional;
- Garantia de continuidade dos serviços essenciais, com capacidade de resposta imediata da contratada em casos de absenteísmo, aumento da demanda assistencial ou necessidade de substituição de pessoal;
- Facilitação da fiscalização e do controle contratual, ao concentrar em um único contrato, organizado por lotes, a responsabilidade pela execução integrada dos serviços de alimentação hospitalar, dietas enterais e preparo de fórmulas infantis;
- Otimização de custos operacionais, decorrente do aproveitamento da mesma estrutura contratual para múltiplos serviços correlatos;
- Experiência institucional consolidada, considerando que este modelo já se encontra amplamente utilizado e validado no âmbito da Administração Pública, inclusive em contratos federais e estaduais de grande porte;
- Flexibilidade para futuras adequações estruturais, uma vez que o modelo permite a transição gradual de refeições transportadas para produção in loco, conforme as unidades venham a ser adequadas fisicamente.

Vantagens na fase preparatória do processo:

- A condução de um único processo licitatório mostra-se vantajosa e possibilita a **concentração e racionalização dos atos administrativos**, reduzindo a duplicidade de procedimentos, prazos e esforços técnicos, em observância aos princípios da eficiência e economicidade (arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021). A experiência administrativa demonstra que a segregação dos serviços pode resultar na homologação parcial do certame, com consequente **ausência de regularização contratual de um dos serviços essenciais**, risco este significativamente mitigado pela unificação como ocorreu nos contratos atuais vigentes de Refeição Hospitalar em ano excepcional, encerrando-se em 30/06/2026 sem o serviço de Sondário e Lactário até os dias atuais;
- A elaboração de um **único Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e matriz de riscos** permite o tratamento integrado das atividades de alimentação hospitalar, assegurando uniformização das exigências nutricionais, sanitárias, operacionais e de segurança alimentar, em conformidade com as normas da ANVISA, da vigilância sanitária e das boas práticas hospitalares.
- A divisão do objeto em **lotes por unidade hospitalar**, no contexto de um certame unificado, amplia a competitividade e a atratividade da licitação, possibilitando a participação tanto de empresas de maior porte quanto de empresas locais ou regionais, nos termos do art. 40, §1º, da Lei nº 14.133/2021. Tal estrutura favorece a gestão integrada dos serviços dentro de cada unidade hospitalar, sem impedir que uma mesma empresa seja contratada para mais de um lote, conforme já verificado nos contratos vigentes.
- Além disso, a **consolidação dos quantitativos** propicia maior previsibilidade orçamentária, melhora a acurácia da estimativa de preços e tende a resultar em condições comerciais mais vantajosas para a Administração, com reflexos diretos na redução de custos administrativos e operacionais.

Vantagens na fase de celebração e execução contratual sob a ótica da CONTRATADA:

- A adoção de **instrumentos contratuais padronizados** confere maior segurança jurídica à contratada, reduzindo incertezas quanto às obrigações assumidas, critérios de medição, pagamento, fiscalização e aplicação de penalidades, além de facilitar a gestão contratual.
- A contratação integrada fortalece o **controle operacional e financeiro** de todas as atividades relacionadas ao preparo e fornecimento de refeições, dietas, fórmulas e preparações especiais, concentrando sob a responsabilidade da CONTRATADA a gestão completa dos insumos, da produção e da distribuição.
- Nesse contexto, a aquisição conjunta de **gêneros alimentícios, materiais descartáveis e produtos de limpeza entre outras aquisições que sejam pertinentes a CONTRATADA** possibilita negociação mais vantajosa com fornecedores, redução do custo unitário, diminuição da frequência de pedidos e racionalização da logística, com impactos positivos nos custos diretos do contrato.
- A **gestão integral da mão de obra** também se apresenta como relevante vantagem, ao atribuir à CONTRATADA a responsabilidade pela seleção, contratação, capacitação, supervisão e dimensionamento adequado dos profissionais envolvidos nos serviços de refeição hospitalar, sondário e lactário. Tal modelo assegura maior flexibilidade operacional, cobertura integral dos turnos, pronta substituição de pessoal e padronização dos processos de treinamento e controle de qualidade.
- A integração dos serviços repercute ainda na redução de **custos indiretos**, tais como gestão administrativa, supervisão técnica, controle de contratos, sistemas de qualidade, rastreabilidade e logística interna, os quais deixam de ser duplicados para cada setor, promovendo maior eficiência econômica e operacional.

Vantagens na fase de celebração e execução contratual sob a ótica da CONTRATANTE:

- Para a Administração, a padronização dos critérios técnicos e operacionais permite **controle mais rigoroso e uniforme da qualidade** dos serviços prestados, abrangendo refeições hospitalares, sondário e lactário, inclusive quanto à elaboração e execução de cardápios, dietas especiais e protocolos nutricionais.
- A **redução da fragmentação contratual** simplifica a fiscalização, o acompanhamento da execução e a gestão administrativa, em consonância com o princípio da eficiência, além de permitir a centralização dos pagamentos por unidade hospitalar, reduzindo riscos administrativos e operacionais associados à coexistência de múltiplos contratos para serviços interdependentes.
- A centralização da execução em um único prestador por unidade hospitalar reduz o risco de **interrupção parcial de serviços essenciais**, que poderia comprometer a assistência à saúde, e favorece a rastreabilidade dos custos, com segregação adequada das despesas por unidade produtiva, assegurando transparência, controle técnico e melhor governança contratual por parte da CONTRATANTE.

Desvantagens

- Risco sanitário inerente ao transporte das refeições orais para unidades sem produção in loco;
- Possibilidade de atrasos logísticos na entrega das refeições transportadas;
- Necessidade de fiscalização contínua das instalações da CONTRATADA in loco e nos meios de transporte;
- Inclusão dos custos logísticos no valor das refeições transportadas.

Não obstante as desvantagens apontadas, este modelo apresenta-se como o mais adequado às condições atualmente verificadas nas unidades hospitalares, na medida em que permite a prestação contínua dos serviços de alimentação hospitalar independentemente da disponibilidade imediata de infraestrutura física plenamente adequada para produção in loco, assegurando a regularidade da assistência e a observância das normas sanitárias vigentes.

Assim, a análise de mercado evidencia que a contratação de empresa especializada para a execução integrada dos serviços de alimentação hospitalar, abrangendo a produção in loco e por meio de refeição transportada, bem como as atividades desenvolvidas no sondário e no lactário, configura-se como a solução tecnicamente mais adequada e administrativamente mais eficiente para atender às necessidades das unidades hospitalares assistidas pela Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco.

Nesse modelo, a empresa contratada será responsável pela execução dos serviços de manipulação, distribuição e armazenamento, com a disponibilização de mão de obra especializada, equipamentos, utensílios e materiais descartáveis indispensáveis à adequada prestação dos serviços, em estrita observância às normas técnicas e sanitárias vigentes.

Outrossim, como parâmetro utilizado para o levantamento de mercado foram consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração, extraídas do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme abaixo:

Nº / Identificação	Tipo	Local	Órgão / Unidade Executora	ID PNCP (Contrato / Contratação)	Objeto	Valor contratado	F
045/2024	Ato que autoriza Contratação Direta	Curitiba/PR	FUNEAS – Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná	Contrato: 24039073000155-1-000182/2024 Contratação: 24039073000155-1-000182/2024	Prestação contínua de nutrição e alimentação hospitalar para Hospital Regional do Sudoeste	R\$ 2.767.035,00	https://pncp.gov.br/app/edit
Contrato 82/2024 – SES 209599/2023	Contrato (termo inicial)	Florianópolis/SC	Fundo Estadual de Saúde (SES/SC)	Contrato: 80673411000187-1-000024/2024	Refeições completas e serviços de nutrição para Hospital Nereu Ramos	R\$ 3.752.905,49	https://pncp.gov.br/app/edi
Contrato 7106/2024 / Edital 691/2024	Contrato (termo inicial)	Maringá/PR	Universidade Estadual de Maringá – UEM	79151312000156-2-000313/2024	Fornecimento de refeições ao Hospital Universitário Regional de Maringá	R\$ 4.081.320,00	https://pncp.gov.br/app/edit
Edital 90039/2024	Edital (Pregão Eletrônico)	Juiz de Fora/MG	EBSERH – HU-UFJF	Contratação: 15126437000143-1-001770/2024	Produção, transporte e distribuição de refeições e dietas especiais no HU-UFJF	—	https://pncp.gov.br/app/edit
Contrato 45/2024	Contrato (termo inicial)	Rio de Janeiro/RJ	Estado do Rio de Janeiro – Hospital Universitário Pedro Ernesto	Contrato: 42498600000171-2-001366/2024 Contratação: 42498600000171-1-004019/2024	Prestação emergencial de refeições hospitalares, dietas especiais, fórmulas e leite humano	R\$ 19.882.483,44	https://pncp.gov.br/app/contr
Contrato 1376/2023	Contrato (termo inicial)	Joinville/SC	Hospital Municipal São José	84703248000109-2-000358/2023	Produção e fornecimento de refeições com transporte e distribuição; mão de obra de cozeiros	R\$ 4.305.398,50	https://pncp.gov.br/app/contr

Contrato 00006/2023	Contrato (termo inicial)	Salvador/BA	EBSERH – Maternidade Climério de Oliveira	15126437000143-2- 000546/2023	Prestação contínua de nutrição hospitalar (dietas, fórmulas, refeições para colaboradores)	R\$ 3.954.687,00	https://pncp.gov.br/app/c
------------------------	--------------------------------	-------------	--	----------------------------------	---	---------------------	---

A partir da análise das contratações similares identificadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), observa-se que a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar é usualmente realizada por meio de contratações contínuas e integradas, nas quais a empresa contratada assume a execução das etapas necessárias à produção, transporte e distribuição das refeições e dietas hospitalares.

Assim, as referências de mercado apresentadas evidenciam que a modelagem adotada na presente contratação encontra respaldo em práticas amplamente utilizadas por outros órgãos públicos. Com base nessas informações, passa-se, no item seguinte, à descrição da solução mais adequada para atendimento da necessidade identificada pela SES-PE.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução definida para atendimento da necessidade pública identificada consiste na contratação de serviços de produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições hospitalares, bem como da execução dos serviços de sondário e lactário, por meio de empresa prestadora de serviços especializada, como forma de assegurar a regularidade, a segurança sanitária, a qualidade nutricional e a continuidade do atendimento alimentar aos pacientes, acompanhantes e profissionais das unidades hospitalares integrantes da rede estadual de saúde.

A prestação dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar envolve diversos processos operacionais no ambiente hospitalar e requer gestão especializada, planejamento adequado e controles sanitários rigorosos para garantir sua adequada execução. Nesse contexto, observa-se que, na maior parte das unidades hospitalares da rede estadual de Pernambuco, a execução desses serviços ocorre por meio de contratação terceirizada, modelo que se mostra compatível com a realidade estrutural e operacional das unidades.

Tal modelo contribui para assegurar a oferta contínua de alimentação adequada, especialmente considerando que, em diversas unidades hospitalares, as instalações físicas e os equipamentos destinados à produção de refeições demandam adequações estruturais, modernização tecnológica e manutenção preventiva periódica, o que nem sempre pode ser realizado diretamente pela administração hospitalar sem prejuízo da continuidade do serviço. Dessa forma, a contratação de empresa especializada permite maior capacidade de gestão operacional, atualização tecnológica e manutenção da infraestrutura necessária à adequada prestação do serviço.

O objeto da prestação dos serviços supracitados visa a produção de alimentação para pacientes, servidores, funcionários e acompanhantes, através da utilização das dependências do hospital, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída (in loco), e da utilização das dependências da empresa contratada (transportada), onde a alimentação será preparada e posteriormente transportada para o hospital.

A prestação dos serviços abrangerá as seguintes unidades hospitalares: Hospital Agamenon Magalhães (HAM), Hospital Barão de Lucena (HBL), Hospital Correia Picanço (HCP), Hospital Regional Dom Moura (HRDM), Hospital Geral de Areias (HGA), Hospital Jaboatão Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas (HOF), Hospital Regional do Agreste (HRA), Hospital da Restauração (HR) e Hospital Ulysses Pernambucano (HUP), nas quais a produção e distribuição das refeições ocorrerão predominantemente de forma in loco, bem como o Hospital Getúlio Vargas (HGV) e o Hospital Belarmino Correia (HBC), que serão atendidos por meio de refeições do tipo transportada, produzidas nas dependências da empresa contratada, posteriormente encaminhadas às unidades hospitalares, onde serão devidamente porcionadas e distribuídas aos usuários, observadas as condições sanitárias, operacionais e de segurança alimentar aplicáveis.

No que se refere especificamente à execução dos serviços de sondário e lactário, verifica-se que oito unidades hospitalares dispõem de ambos os serviços, quais sejam: Hospital Agamenon Magalhães (HAM), Hospital Belarmino Correia (HBC), Hospital Barão de Lucena (HBL), Hospital Regional Dom Moura (HRDM), Hospital Geral de Areias (HGA), Hospital Jaboatão Prazeres (HJP), Hospital Otávio de Freitas (HOF) e Hospital da Restauração (HR), nas quais se faz necessário o preparo, a manipulação e a distribuição de dietas enterais e de fórmulas lácteas, em observância às normas sanitárias aplicáveis.

As quatro unidades hospitalares possuem apenas o serviço de sondário, uma vez que não demandam o preparo de fórmulas lácteas, em razão do perfil assistencial predominantemente adulto dos pacientes atendidos, sendo elas: Hospital Correia Picanço (HCP), Hospital Getúlio Vargas (HGV), Hospital Regional do Agreste (HRA) e Hospital Ulysses Pernambucano (HUP).

Essa distinção operacional foi considerada na modelagem da solução proposta, de modo a assegurar a adequada alocação de recursos, o atendimento às necessidades assistenciais específicas de cada unidade hospitalar e o cumprimento integral das exigências técnicas e sanitárias pertinentes a cada modalidade de serviço.

A definição dessa solução observa as condições estruturais, operacionais e logísticas existentes nas unidades hospitalares, bem como os aspectos de viabilidade técnica e econômica analisados no Estudo Técnico Preliminar, notadamente no que se refere à racionalização de recursos, à padronização dos serviços e à mitigação de riscos assistenciais e sanitários, estando alinhada à padronização adotada no âmbito da Administração Pública Estadual de Pernambuco para contratações dessa natureza.

Independentemente da modalidade de fornecimento das refeições, a solução adotada prevê, como requisito indispensável, a existência de espaço físico exclusivo, instalado nas dependências das unidades hospitalares, destinado ao funcionamento do lactário e do sondário, devidamente equipado e operado em conformidade com a legislação sanitária vigente, em especial as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, notadamente a RDC nº 50/2002, RDC nº 216/2004, RDC nº 503/2021 e a RDC nº 63/2011, garantindo que a manipulação, o preparo, o armazenamento e a distribuição de fórmulas lácteas e dietas enterais ocorram em ambiente hospitalar controlado, minimizando riscos sanitários e assegurando a proteção dos pacientes em condições clínicas especiais.

Para a execução da solução proposta, a empresa prestadora de serviços deverá disponibilizar equipe técnica e operacional compatível com a complexidade e a natureza dos serviços, envolvendo, de forma integrada, profissionais das áreas operacional, técnica e de supervisão, sem prejuízo de outros profissionais que se mostrem necessários ao adequado desempenho das atividades contratadas, conforme disciplinado no “Apêndice F: QUADRO DE RELAÇÃO DOS CARGOS, PERFIL, JORNADA E ATIVIDADES DIURNO E NOTURNO DE TODOS OS SERVIÇOS” do Termo de Referência.

Ressalta-se que a disponibilização de mão de obra especializada caracteriza-se como serviço de natureza acessória e complementar, destinado à execução de atividades assistenciais, técnicas e operacionais vinculadas ao objeto contratado, não abrangendo o exercício de funções estratégicas, de chefia ou de decisão administrativa, em estrita observância aos limites legais aplicáveis à terceirização no âmbito da Administração Pública.

Nesse sentido, em consonância com as orientações constantes do Boletim Informativo – Licitações e Contratos nº 11/2021, emitido pela Procuradoria Geral do Estado de Pernambuco – PGE/PE, é considerada legítima a terceirização de mão de obra com dedicação exclusiva, desde que observados, de forma cumulativa, os seguintes critérios:

1. A atividade objeto da contratação seja de natureza material, acessória, instrumental ou complementar às atribuições que constituem a área de competência legal do órgão ou entidade contratante;

2. Não envolva tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle;
3. Não compreenda atividades estratégicas para o órgão ou entidade, cuja terceirização possa comprometer o controle de processos, conhecimentos ou tecnologias;
4. Não envolvam funções relacionadas ao exercício do poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos ou de aplicação de sanções; e
5. As funções a serem desempenhadas não sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou entidade, salvo disposição legal em contrário ou nos casos em que se trate de cargos extintos, total ou parcialmente, no âmbito do quadro de pessoal.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada com disponibilização de equipe terceirizada mostra-se essencial para assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade dos serviços de alimentação hospitalar, os quais são diretamente relacionados à assistência à saúde, à recuperação clínica e ao bem-estar dos pacientes atendidos pela Rede Estadual de Saúde de Pernambuco. A atuação dessa equipe é fundamental para garantir o adequado preparo, manipulação e distribuição das refeições hospitalares e das dietas especiais, observando rigorosamente os padrões sanitários, nutricionais e assistenciais exigidos, contribuindo, assim, para a promoção da saúde e da dignidade da população pernambucana usuária do Sistema Público de Saúde.

Assim, a contratação de serviços de produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições hospitalares, bem como de execução dos serviços de lactário e sondário, a serem realizados por empresa prestadora de serviços especializada, com utilização de recursos próprios, inclusive mão de obra qualificada, constitui a solução mais adequada para assegurar a regularidade, a segurança sanitária, a qualidade nutricional e a continuidade do atendimento alimentar aos pacientes, acompanhantes e profissionais das unidades hospitalares integrantes da Rede Estadual de Saúde de Pernambuco.

A solução adotada encontra-se alinhada às diretrizes da nutrição hospitalar e à legislação sanitária vigente, contribuindo para a mitigação de riscos sanitários, operacionais e assistenciais, bem como para a padronização dos serviços, reconhecendo a alimentação como componente essencial do cuidado em saúde e do processo de recuperação clínica dos usuários do Sistema Público de Saúde.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

O quantitativo estimado de refeições hospitalares foi definido a partir da consolidação das informações prestadas pelas unidades hospitalares integrantes do presente Registro de Preços, quais sejam: Hospital Agamenon Magalhães, Hospital Barão de Lucena, Hospital Correia Picanço, Hospital Regional Dom Moura, Hospital Geral de Areias, Hospital Jaboatão Prazeres, Hospital Otávio de Freitas, Hospital Regional do Agreste, Hospital da Restauração, Hospital Ulysses Pernambucano, Hospital Belarmino Correia e Hospital Getúlio Vargas.

Os referidos quantitativos encontram-se formalmente registrados no documento Anexo "GOVPE - Despacho 608", constante do processo nº 2300001597.000012/2026-50, por meio do qual a Diretoria Geral de Assistência Integral à Saúde procedeu à consolidação dos dados informados pelas mencionadas unidades hospitalares, os quais foram submetidos à análise da área técnica competente, conferindo unidade metodológica, consistência e validação técnica às estimativas apresentadas.

Dessa forma, as quantidades dos itens foram definidas em conformidade com as necessidades atuais de cada unidade participante, considerando que os dados foram informados pelos respectivos responsáveis pelo controle logístico e operacional de cada hospital, com respaldo em registros institucionais e documentações comprobatórias devidamente juntadas aos autos do processo no Sistema Eletrônico de Informações (SEI), conforme demonstrado nos cálculos apresentados pelas unidades participantes. Para fins de apuração dos quantitativos estimados, adotou-se como base o histórico de consumo efetivamente registrado no período de janeiro a dezembro de 2025, procedendo-se ao somatório dos quantitativos mensais verificados ao longo dos 12 (doze) meses do exercício e, posteriormente, à divisão do total apurado por 12 (doze), de modo a se obter a média mensal de utilização de cada item, a qual foi empregada como parâmetro técnico para o dimensionamento da demanda de cada unidade hospitalar.

Distribuição dos Lotes por Unidade Hospitalar

- LOTE I – Hospital Agamenon Magalhães (HAM) - (84799174)
- LOTE II – Hospital Belarmino Correia (HBC) - (83853690)
- LOTE III – Hospital Barão de Lucena (HBL) - (83803033)
- LOTE IV – Hospital Correia Picanço (HCP) - (83854004)
- LOTE V – Hospital Regional Dom Moura (HRDM) - (83854185)
- LOTE VI – Hospital Geral de Areias (HGA) - (83803436)
- LOTE VII – Hospital Getúlio Vargas (HGV) - (83854317)***
- LOTE VIII – Hospital Jaboatão Prazeres (HJP) - (83803740)
- LOTE IX – Hospital Otávio de Freitas (HOF) - (83967872)***
- LOTE X – Hospital Regional do Agreste (HRA) - (83803979)
- LOTE XI – Hospital da Restauração (HR) - (83854525)
- LOTE XII – Hospital Ulysses Pernambucano (HUP) - (83804233)

***Observação: Registre-se que foram identificados erros de digitação nos hospitais assinalados, conforme devidamente apontado no Despacho nº 746 da DGAIS (83797472), constante no Processo nº 2300001597.000012/2026-50, o qual reconhece tais inconsistências. Cumpre destacar, ainda, que tais erros foram devidamente rastreados pelas unidades hospitalares envolvidas, as quais indicaram os documentos corretos para fins de prosseguimento da conferência dos dados.

As unidades hospitalares participantes respondem, individualmente, pelo gerenciamento da demanda alimentar sob sua responsabilidade, bem como pela definição dos quantitativos informados, os quais foram dimensionados com base em suas especificidades operacionais, incluindo porte, capacidade instalada, perfil assistencial e volume de atendimentos realizados, refletindo, assim, a realidade de cada unidade quanto ao número de pacientes assistidos, acompanhantes autorizados e servidores/funcionários em exercício, além das particularidades inerentes ao regime de funcionamento contínuo do ambiente hospitalar.

Ressalta-se que o serviço de alimentação hospitalar está sujeito a oscilações operacionais diárias que impactam diretamente o consumo, tais como a realização de procedimentos cirúrgicos e exames, variações no quadro clínico dos pacientes, inclusive situações de instabilidade hemodinâmica, além de admissões, altas e transferências internas, fatores que alteram continuamente a demanda alimentar nas unidades.

De igual modo, verifica-se a influência de fatores sazonais ao longo do ano, especialmente relacionados ao aumento de determinadas doenças e agravos à saúde, como a elevação de quadros virais em determinados períodos e o aumento de doenças respiratórias em outros, circunstâncias que repercutem diretamente no volume de internações e atendimentos e, consequentemente, no consumo de refeições hospitalares. Ressalta-se que tais variações não seguem padrão fixo ou linear de repetição anual, não sendo possível sua quantificação exata ou antecipação precisa.

Nesse contexto, importa esclarecer que o cálculo dos quantitativos por unidade não corresponde a um valor exato e imutável, mas a uma estimativa aproximada, construída com base no histórico de consumo e na expectativa de necessidade ao longo do período contratual. A

adoção desse critério, considerando o recorte temporal de 12 (doze) meses, permite refletir de forma mais aderente a dinâmica assistencial das unidades hospitalares, contemplando tanto as oscilações de curto prazo quanto as variações sazonais da demanda, conferindo maior consistência técnica, previsibilidade e segurança ao planejamento, além de mitigar riscos de subdimensionamento ou superdimensionamento da contratação.

Ademais, a variabilidade e a imprevisibilidade inerentes à demanda assistencial das unidades hospitalares, evidenciadas pelas oscilações operacionais diárias e pelas influências sazonais anteriormente descritas, tornam inadequada a fixação de quantitativos rígidos para todo o período contratual. Nesse cenário, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, por permitir a contratação conforme a efetiva necessidade das unidades, garantindo maior flexibilidade na gestão dos quantitativos, otimização dos recursos públicos e continuidade na prestação do serviço. Tal modelo possibilita a absorção das variações da demanda sem comprometer o abastecimento alimentar hospitalar, assegurando o atendimento oportuno aos pacientes, acompanhantes e servidores, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento que regem a administração pública.

Em relação ao Sondário e Lactário, no âmbito da assistência nutricional hospitalar, cumpre destacar que, além das refeições convencionais, integram o escopo do serviço as atividades relacionadas ao sondário e lactário, as quais constituem desdobramento técnico especializado da terapia nutricional ofertada aos pacientes. Atualmente, as fórmulas infantis, dietas padrão, suplementos nutricionais, módulos para dieta enteral e seus correlatos vêm sendo fornecidos diretamente pela Secretaria Estadual de Saúde, em razão das dificuldades enfrentadas para a formalização de contratação específica para os serviços de sondário e lactário.

Registre-se que o serviço de sondário e lactário foi objeto de sucessivas tentativas de contratação isolada por parte da Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco, as quais não se mostraram exitosas. Dentre elas, destacam-se o Processo SEI nº 2300000281.000375/2020-91, encerrado em razão da ausência de propostas de preços válidas; o Processo SEI nº 2300011606.000075/2021-07, descontinuado após ajustes infrutíferos e alterações normativas; e o Processo SEI nº 2300001597.000042/2023-13, que não houve proposta válida.

Tal histórico evidencia a inviabilidade prática do modelo de contratação segregada, tanto sob a perspectiva técnica quanto econômica, demonstrando limitações de competitividade e de aderência ao mercado fornecedor. Nesse contexto, a Administração opta, de forma motivada, pela contratação conjunta dos serviços de alimentação hospitalar, sondário e lactário, considerando sua natureza complementar e indissociável no âmbito da assistência nutricional hospitalar, de modo a ampliar a atratividade da contratação, garantir maior eficiência operacional e assegurar a continuidade dos serviços essenciais à assistência em saúde.

Para fins de dimensionamento da demanda, adotou-se como parâmetro o consumo médio mensal (CMM), apurado com base nos registros históricos sob gestão da SES - C.NUTRI, constituindo-se como a referência técnica mais adequada e disponível para subsidiar a estimativa global da contratação, em observância à necessidade de fundamentação dos quantitativos em dados concretos, ainda que sujeitos a variações inerentes à dinâmica assistencial.

Dessa forma, a Administração estruturou a estimativa dos quantitativos com base em dados históricos consolidados e adotou modelo de contratação com grau de flexibilidade compatível com a natureza do objeto, de modo a assegurar a aderência entre a execução contratual e a efetiva necessidade das unidades de saúde, preservando a continuidade do serviço e a adequada assistência nutricional aos pacientes.

Nesse contexto, considerando a inexistência de impedimento legal para a contratação conjunta dos serviços, bem como a natureza complementar e indissociável das atividades relacionadas à nutrição hospitalar, optou a Administração, de forma motivada e fundamentada no planejamento da contratação, pela integração dos serviços de alimentação hospitalar, sondário e lactário em um único objeto contratual, de modo a assegurar maior eficiência operacional, padronização dos procedimentos e continuidade assistencial.

Ressalte-se que a fixação de quantitativos rígidos e detalhados por tipo específico de fórmula, suplemento ou módulo nutricional não se mostra tecnicamente recomendável, uma vez que a demanda por tais insumos está diretamente condicionada ao perfil clínico e ao estado nutricional dos pacientes, às prescrições médicas individualizadas e às variações epidemiológicas, fatores que, por sua natureza, não admitem previsão exata e podem sofrer alterações ao longo da execução contratual.

Por fim, destaca-se que a definição dos quantitativos tem como premissa assegurar a continuidade e a adequada prestação do serviço de alimentação hospitalar, considerando que este constitui componente essencial da assistência em saúde, diretamente relacionado à recuperação clínica e ao bem-estar dos pacientes. Assim, o planejamento adotado orienta-se pela busca da eficiência, eficácia e efetividade na prestação do serviço público, com foco na excelência do atendimento e na adequada assistência aos usuários do sistema de saúde.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. O valor estimado mensal para a contratação é de **R\$ 24.831.708,13** (vinte e quatro milhões, oitocentos e trinta e um mil, setecentos e oito reais e treze centavos), perfazendo o valor estimado global de **R\$ 595.960.995,12** (quinhentos e noventa e cinco milhões, novecentos e sessenta mil, novecentos e noventa e cinco reais e doze centavos), considerando o período de **24 (vinte e quatro) meses**, sendo assim distribuídos:

- a. Lote I HAM (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 60.106.434,48 (sessenta milhões, cento e seis mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e quarenta e oito centavos);
- b. Lote II HBC (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 12.316.602,00 (doze milhões, trezentos e dezesseis mil, seiscentos e dois reais);
- c. Lote III HBL (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 42.329.056,32 (quarenta e dois milhões, trezentos e vinte e nove mil, cinquenta e seis reais e trinta e dois centavos);
- d. Lote IV HCP (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 8.155.154,64 (oito milhões, cento e cinquenta e cinco mil, cento e cinquenta e quatro reais e sessenta e quatro centavos);
- e. Lote V HDM (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 18.501.664,08 (dezoito milhões, quinhentos e um mil, seiscentos e sessenta e quatro reais e oito centavos);
- f. Lote VI HGA (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 10.454.412,48 (dez milhões, quatrocentos e cinquenta e quatro mil, quatrocentos e doze reais e quarenta e oito centavos);
- g. Lote VII HGV (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 52.293.229,92 (cinquenta e dois milhões, duzentos e noventa e três mil, duzentos e vinte e nove reais e noventa e dois centavos);
- h. Lote VIII HJP (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 8.962.871,52 (oito milhões, novecentos e sessenta e dois mil, oitocentos e setenta e um reais e cinquenta e dois centavos);
- i. Lote IX HOF (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 197.092.867,92 (cento e noventa e sete milhões, noventa e dois mil, oitocentos e sessenta e sete reais e noventa e dois centavos);
- j. Lote X HRA (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 87.472.745,28 (oitenta e sete milhões, quatrocentos e setenta e dois mil, setecentos e quarenta e cinco reais e vinte e oito centavos);
- k. Lote XI HR (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 84.585.454,32 (oitenta e quatro milhões, quinhentos e oitenta e cinco mil, quatrocentos e cinquenta e quatro reais e trinta e dois centavos);
- m. Lote XII HUP (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 13.690.502,16 (treze milhões, seiscentos e noventa mil, quinhentos e

dois reais e dezesseis centavos).

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

No caso concreto, a opção pelo parcelamento do objeto em lotes mostra-se mais vantajosa para a Administração Pública, tendo em vista que a divisão das quantidades totais em 12 (doze) lotes, cada qual correspondente a uma unidade hospitalar, amplia o universo de potenciais licitantes e favorece a competitividade do certame, especialmente diante das exigências de qualificação técnica e econômico-financeira previstas.

A definição dos lotes por unidade hospitalar fundamenta-se, ainda, em critérios técnicos e operacionais, uma vez que facilita a execução, o gerenciamento e a fiscalização dos serviços, permitindo maior controle sobre a qualidade, a continuidade e a regularidade da prestação em cada hospital. Tal modelagem possibilita, inclusive, que empresas com capacidade operacional compatível participem do certame, sem a necessidade de assumir a execução simultânea em múltiplas unidades, o que poderia restringir indevidamente a concorrência.

Sob o aspecto econômico, o parcelamento por unidade contribui para a obtenção de propostas mais adequadas à realidade de cada hospital, mitigando riscos de sobrepreço e favorecendo a seleção da proposta mais vantajosa, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade e da ampla concorrência.

Dessa forma, o parcelamento do objeto por lotes, estruturados por unidade hospitalar, revela-se compatível com as particularidades da contratação, não implica restrição à competitividade e se apresenta como a solução mais adequada para assegurar a vantajosidade da contratação, tanto sob o ponto de vista técnico quanto econômico, atendendo ao interesse público.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não será necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes nesta contratação.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação dos serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições hospitalares, tanto in loco quanto por meio de alimentação transportada, bem como dos serviços de sondário e lactário, pretende-se alcançar resultados concretos em termos de efetividade, economicidade, racionalização de recursos e melhoria da qualidade da assistência prestada pela rede hospitalar estadual.

A prestação de serviços por empresa especializada em atividades operacionais, técnicas acessórias e logísticas relacionadas à alimentação hospitalar permitirá à Secretaria Estadual de Saúde – SES/PE otimizar o aproveitamento de seus recursos humanos, possibilitando que as equipes próprias concentrem seus esforços nas atividades finalísticas de planejamento, regulação, fiscalização e gestão da política pública de saúde. Tal medida contribui para maior eficiência administrativa e para a redução de gargalos operacionais associados à execução direta desses serviços.

Do ponto de vista assistencial, a contratação visa assegurar a oferta contínua de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e compatíveis com o perfil clínico dos pacientes, incluindo dietas especiais e terapias nutricionais específicas, o que contribui para a melhoria do estado nutricional, a recuperação clínica e, consequentemente, para a redução do tempo médio de internação hospitalar, com reflexos positivos na rotatividade de leitos e na capacidade de atendimento da rede.

Espera-se, ainda, a padronização dos procedimentos, especificações técnicas, requisitos operacionais e valores praticados, promovendo maior uniformidade na prestação dos serviços entre as unidades hospitalares, redução de assimetrias contratuais e fortalecimento do controle administrativo e sanitário. Essa padronização favorece o planejamento, a fiscalização contratual e a previsibilidade orçamentária, resultando em melhor gestão dos recursos financeiros públicos.

A contratação também tende a impactar positivamente a satisfação dos servidores e colaboradores das unidades hospitalares, ao assegurar a disponibilização regular de refeições no ambiente de trabalho, contribuindo para melhores condições laborais, maior bem-estar e apoio indireto à produtividade das equipes assistenciais.

Por fim, a contratação pretende contribuir para a adoção de práticas mais racionais e responsáveis na utilização dos recursos públicos, por meio da melhoria do planejamento, do controle de insumos e da padronização dos processos operacionais, reduzindo desperdícios e retrabalhos. A expectativa é promover maior equilíbrio entre eficiência administrativa, qualidade do serviço prestado e uso adequado dos recursos materiais, financeiros e humanos disponíveis, em consonância com os princípios da economicidade, da eficiência e do desenvolvimento nacional sustentável previstos na legislação vigente.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Previamente à celebração do contrato, serão adotadas todas as providências preparatórias necessárias à adequada formalização e execução da contratação dos serviços de preparação, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições hospitalares, tanto in loco quanto por meio de alimentação transportada, bem como dos serviços de sondário e lactário, observando-se rigorosamente os critérios técnicos, operacionais e legais aplicáveis.

O planejamento da contratação será conduzido em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 53.384/2022, das normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas expedidas pela ANVISA, bem como das orientações institucionais aplicáveis à área da saúde, assegurando a regularidade, a segurança e a efetividade do processo.

Nesse sentido, serão providenciadas, dentre outras medidas:

1. Definição e capacitação da equipe de gestão e fiscalização contratual, assegurando que os servidores designados detenham pleno conhecimento do modelo de contratação, dos instrumentos de controle, dos indicadores de desempenho e das rotinas de acompanhamento, com foco na verificação da conformidade técnica, sanitária e contratual dos serviços prestados;
2. Elaboração da matriz de riscos, identificando os principais riscos associados à execução do contrato, bem como as responsabilidades das partes e as medidas de mitigação, de modo a preservar a continuidade dos serviços e a adequada prestação da assistência alimentar hospitalar;

3. Definição do modelo de fiscalização e do instrumento de medição de resultados, contemplando controles relacionados à qualidade nutricional, segurança alimentar, cumprimento das dietas prescritas, regularidade no fornecimento, conformidade sanitária e desempenho operacional;
4. Publicação ampla e transparente do procedimento licitatório e dos atos correlatos, assegurando competitividade, isonomia entre os licitantes e acesso às informações, nos termos da legislação aplicável;
5. Adoção das demais providências administrativas necessárias, inclusive ajustes decorrentes de especificidades das unidades hospitalares, variações de demanda ou adequações técnicas supervenientes, desde que devidamente motivadas e compatíveis com a finalidade pública da contratação.
6. Mitigação dos impactos ambientais associados à contratação
7. Realização de capacitação específica para os servidores designados, abordando os aspectos técnicos, legais e administrativos relacionados à execução contratual, fiscalização da prestação de serviços de alimentação hospitalar, bem como às Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (RDC nº 63/2000);
8. Reforço das orientações técnicas às unidades hospitalares quanto às atribuições dos fiscais e à correta formalização de ocorrências, não conformidades e relatórios de fiscalização;
9. Adequação, se necessária, dos ambientes físicos das unidades hospitalares destinados à fiscalização e controle da execução contratual, especialmente no que se refere ao acompanhamento das rotinas de produção, distribuição e higienização dos alimentos e dietas enterais;

Dessa forma, a Secretaria Estadual de Saúde – SES/PE assegura que todas as providências preparatórias indispensáveis serão devidamente observadas antes da formalização do contrato, garantindo um processo regular, transparente e eficiente, orientado à adequada prestação dos serviços de alimentação hospitalar, ao atendimento das necessidades assistenciais da rede estadual de saúde e à utilização responsável dos recursos públicos.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução dos serviços de produção, manipulação, distribuição e armazenamento de refeições hospitalares, incluindo as atividades de lactário e sondário, implica a geração de resíduos sólidos e efluentes líquidos, cujo manejo inadequado pode ocasionar impactos ambientais e sanitários, nos termos da legislação ambiental e sanitária aplicável.

Os resíduos gerados no âmbito da alimentação hospitalar compreendem, principalmente, resíduos orgânicos, embalagens, materiais descartáveis, óleos e gorduras residuais, bem como efluentes oriundos da higienização de áreas, equipamentos e utensílios, enquadrando-se, em regra, como resíduos de serviços de saúde do Grupo D, conforme classificação normativa constante no art. 3º, LVII, da RDC Anvisa nº 222/2018, RDC ANVISA nº 306/04 e RESOLUÇÃO CONAMA nº 358/05, que dispõe como exemplos típicos do Grupo D, os resíduos gerados por serviços de alimentação realizados dentro de estabelecimentos de saúde, tais como:

- sobras de alimentos;
- resíduos orgânicos de preparo e consumo;
- embalagens comuns não contaminadas;
- descartáveis utilizados no serviço de alimentação, desde que não contaminados.

Essa interpretação é reforçada pelo Manual de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde da Anvisa, que orienta que resíduos provenientes de cozinhas e áreas de preparo de alimentos em serviços de saúde, quando não contaminados por agentes biológicos, enquadram-se como resíduos comuns (Grupo D).

Nesse sentido, o descarte inadequado desses resíduos pode resultar em:

- I - Contaminação do solo e da água, especialmente em razão do lançamento irregular de efluentes e do manejo inadequado de óleos e gorduras;
- II - Riscos sanitários decorrentes da proliferação de vetores e microrganismos;
- III - Impactos negativos ao ambiente hospitalar e ao entorno, caso não observadas as práticas adequadas de segregação, acondicionamento e destinação final.
- IV - Assim, para mitigação dos impactos ambientais associados à contratação, deverão ser observadas, durante a execução contratual, as seguintes diretrizes mínimas:
- V - Segregação, acondicionamento, armazenamento e destinação final adequados dos resíduos gerados, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) da unidade;
- II - manejo adequado de óleos e gorduras residuais, em conformidade com as normas ambientais e sanitárias;
- VI - Adoção de boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, visando à redução da geração de resíduos e efluentes;
- VII - Capacitação dos profissionais envolvidos quanto às normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante do que foi demonstrado ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade e adequação da contratação dos serviços de preparação, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições hospitalares, tanto in loco quanto por meio de alimentação transportada, bem como da execução dos serviços de sondário e lactário, no âmbito da rede hospitalar da Secretaria Estadual de Saúde – SES/PE.

A aquisição do objeto do presente estudo busca assegurar continuidade, regularidade, eficiência e economicidade na prestação dos serviços de alimentação hospitalar, essenciais ao funcionamento ininterrupto das unidades de saúde e diretamente vinculados à assistência aos pacientes internados, acompanhantes e servidores. A terceirização integral dessas atividades permitirá à Administração concentrar seus esforços nas atividades finalísticas da política pública de saúde, ao mesmo tempo em que reduz a fragmentação de processos licitatórios, racionaliza rotinas administrativas e promove ganhos de escala, refletindo positivamente na relação custo-benefício da contratação.

O modelo adotado, com a divisão do objeto em 12 (doze) lotes, cada um correspondente a uma unidade hospitalar, mostra-se tecnicamente adequado e economicamente vantajoso, favorecendo a padronização de procedimentos, a uniformidade dos requisitos técnicos e operacionais, a previsibilidade dos custos e o fortalecimento da fiscalização contratual. Os custos estimados são compatíveis com o mercado, os benefícios esperados são proporcionais à complexidade do serviço e os riscos identificados mostram-se administráveis, conforme análise realizada neste ETP.

Ressalta-se que, embora algumas unidades demandem o fornecimento de refeições por meio de alimentação transportada, todas elas igualmente necessitam da execução interna e exclusiva dos serviços de sondário e lactário. Tais unidades dispõem de espaços físicos próprios, adequadamente dimensionados e tecnicamente aptos à realização dessas atividades, conforme demonstrado nas justificativas específicas. Destaca-se, ainda, que as preparações realizadas em sondário e lactário não se sujeitam a transporte externo, uma vez que o deslocamento desses produtos não é compatível com as normas sanitárias vigentes, devendo sua execução ocorrer exclusivamente no interior das respectivas unidades hospitalares.

A contratação ora proposta é essencial para garantir a qualidade nutricional, a segurança alimentar e a adequação das dietas oferecidas, contribuindo diretamente para a recuperação do estado nutricional dos pacientes, para a melhoria dos desfechos clínicos e para a eficiência global da assistência hospitalar prestada pela rede estadual de saúde.

Por fim, com base nas informações consolidadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é viável e exequível, revelando-se razoável e adequada para o atendimento das necessidades da Secretaria Estadual de Saúde - SES/PE, em conformidade com os princípios da eficiência e da economicidade, bem como com a necessidade de assegurar a adequada prestação dos serviços públicos de saúde e a boa gestão dos recursos públicos.

Recife, data da assinatura eletrônica

Servidores responsáveis pela elaboração

Nome	E-mail	Telefone	Setor/Gerência
Renata Lima	renatalima.ses@gmail.com	(81) 3184-0277	Coordenadora de Nutrição e Refeição HospitalarC.NUTRI - DGA

RENATA ANDRADE DE LIMA - MATRÍCULA 1818976-8

Coordenadora

Coordenação de Nutrição e Refeição Hospitalar - SES/C.NUTRI

GIANE MARIA GUEDES DE SOUSA - MATRÍCULA 232645-0

Nutricionista

Comissão de Nutrição de Refeição Hospitalar

ANDRÉA VASCONCELOS DE SOUZA BRITO - MATRÍCULA: 228.513-4

Gestora de Nutrição do HOF

Comissão de Nutrição de Refeição Hospitalar

VALERIA MORAES CELESTINO DE OLIVEIRA - MATRÍCULA 235.450-0

Nutricionista

Comissão de Nutrição de Refeição Hospitalar

ANEXO E: QUADRO RESUMO

LOTE I - HOSPITAL AGAMENON MAGALHÃES							
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1	R\$ 30.053.217,2400	R\$ 60.106.434,4800
VALOR TOTAL DO LOTE I						R\$ 60.106.434,4800	

LOTE I - HOSPITAL AGAMENON MAGALHÃES							
ITEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	4128	R\$ 13,6400	R\$ 675.671,0400	R\$ 1.351.342,08
2	231201-8	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	15840	R\$ 23,7800	R\$ 4.520.102,4000	R\$ 9.040.204,80
3	511533-7	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	6460	R\$ 17,5000	R\$ 1.356.600,0000	R\$ 2.713.200,00

4	231190-9	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	5909	R\$ 11,1900	R\$ 793.460,5200	R\$ 1.586.921,04
5	231193-3	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	7108	R\$ 17,0000	R\$ 1.450.032,0000	R\$ 2.900.064,00
6	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	6083	R\$ 16,1000	R\$ 1.175.235,6000	R\$ 2.350.471,20
7	231125-9	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	2358	R\$ 10,9300	R\$ 309.275,2800	R\$ 618.550,56
8	313032-0	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	428	R\$ 12,0100	R\$ 61.683,3600	R\$ 123.366,72
9	231132-1	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	213	R\$ 10,6700	R\$ 27.272,5200	R\$ 54.545,04
10	328757-2	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	73	R\$ 11,7900	R\$ 10.328,0400	R\$ 20.656,08
11	328749-1	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	65	R\$ 13,4600	R\$ 10.498,8000	R\$ 20.997,60
12	337568-4	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	36	R\$ 11,7700	R\$ 5.084,6400	R\$ 10.169,28
13	342771-4	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	18	R\$ 9,1300	R\$ 1.972,0800	R\$ 3.944,16
14	507372-3	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9267	R\$ 13,1500	R\$ 1.462.332,6000	R\$ 2.924.665,20
15	507765-6	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	132	R\$ 14,3900	R\$ 22.793,7600	R\$ 45.587,52
16	231141-0	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2465	R\$ 20,8400	R\$ 616.447,2000	R\$ 1.232.894,40
17	313033-9	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	445	R\$ 16,1900	R\$ 86.454,6000	R\$ 172.909,20
18	231143-7	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	213	R\$ 19,8400	R\$ 50.711,0400	R\$ 101.422,08
19	328759-9	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	85	R\$ 16,8000	R\$ 17.136,0000	R\$ 34.272,00
20	328752-1	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	49	R\$ 17,5900	R\$ 10.342,9200	R\$ 20.685,84
21	337569-2	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	26	R\$ 13,3400	R\$ 4.162,0800	R\$ 8.324,16
22	329470-6	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	12	R\$ 11,3800	R\$ 1.638,7200	R\$ 3.277,44
23	507375-8	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9160	R\$ 20,5500	R\$ 2.258.856,0000	R\$ 4.517.712,00
24	507766-4	(507766-4) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	126	R\$ 20,9800	R\$ 31.721,7600	R\$ 63.443,52
25	522384-9	(57747-8) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2344	R\$ 19,1000	R\$ 537.244,8000	R\$ 1.074.489,60
26	507767-2	(507767-2) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	131	R\$ 14,9000	R\$ 23.422,8000	R\$ 46.845,60

27	313034-7	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	432	R\$ 15,8000	R\$ 81.907,2000	R\$ 163.814,40
28	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	216	R\$ 15,1300	R\$ 39.216,9600	R\$ 78.433,92
29	328760-2	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	69	R\$ 15,2000	R\$ 12.585,6000	R\$ 25.171,20
30	328753-0	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	31	R\$ 11,9200	R\$ 4.434,2400	R\$ 8.868,48
31	337570-6	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	62	R\$ 9,3600	R\$ 6.963,8400	R\$ 13.927,68
32	329471-4	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	12	R\$ 16,0200	R\$ 2.306,8800	R\$ 4.613,76
33	507378-2	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	9089	R\$ 17,6000	R\$ 1.919.596,8000	R\$ 3.839.193,60
34.	505166-5	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	250	R\$ 3,2100	R\$ 9.630,0000	R\$ 19.260,00
35.	505167-3	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	510	R\$ 8,9400	R\$ 54.712,8000	R\$ 109.425,60
36.	505168-1	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	776	R\$ 6,9800	R\$ 64.997,7600	R\$ 129.995,52
37.	505147-9	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	752	R\$ 9,3300	R\$ 84.193,9200	R\$ 168.387,84
38.	505148-7	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	613	R\$ 9,8300	R\$ 72.309,4800	R\$ 144.618,96
39.	505149-5	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	300	R\$ 9,5200	R\$ 34.272,0000	R\$ 68.544,00
40.	507548-3	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1352	R\$ 12,0200	R\$ 195.012,4800	R\$ 390.024,96
41.	507549-1	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1684	R\$ 12,1100	R\$ 244.718,8800	R\$ 489.437,76
42.	505150-9	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	464	R\$ 8,9200	R\$ 49.666,5600	R\$ 99.333,12
43.	505151-7	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	102	R\$ 8,8600	R\$ 10.844,6400	R\$ 21.689,28
44.	505169-0	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1020	R\$ 15,1600	R\$ 185.558,4000	R\$ 371.116,80
45.	507651-0	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	380	R\$ 14,6200	R\$ 66.667,2000	R\$ 133.334,40
46.	505176-2	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	647	R\$ 10,6900	R\$ 82.997,1600	R\$ 165.994,32

47.	507555-6	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	900	R\$ 11,5900	R\$ 125.172,0000	R\$ 250.344,00
48.	505175-4	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 10,2400	R\$ 12.288,0000	R\$ 24.576,00
49.	505858-9	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	69	R\$ 10,5900	R\$ 8.768,5200	R\$ 17.537,04
50.	593890 - 2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	100	R\$ 11,4000	R\$ 13.680,0000	R\$ 27.360,00
51.	598739-3	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	626	R\$ 11,4000	R\$ 85.636,8000	R\$ 171.273,60
52.	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	648	R\$ 2,9600	R\$ 23.016,9600	R\$ 46.033,92
53.	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	5.170	R\$ 1,7700	R\$ 109.810,8000	R\$ 219.621,60
54.	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	300	R\$ 1,2900	R\$ 4.644,0000	R\$ 9.288,00
55.	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	450	R\$ 3,7500	R\$ 20.250,0000	R\$ 40.500,00
56	620079 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, EM PO, COM PROTEINAS HIPOALERGENICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECEM-NASCIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO	GRAMA	2.030	R\$ 1,8000	R\$ 43.848,0000	R\$ 87.696,00
57	620365 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	91.600	R\$ 0,7000	R\$ 769.440,0000	R\$ 1.538.880,00
58	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCEIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	23.200	R\$ 20,0000	R\$ 5.568.000,0000	R\$ 11.136.000,00
59	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	6.400	R\$ 18,8000	R\$ 1.443.840,0000	R\$ 2.887.680,00
60	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1.000	R\$ 0,4500	R\$ 5.400,0000	R\$ 10.800,00
61	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	250.000	R\$ 0,5600	R\$ 1.680.000,0000	R\$ 3.360.000,00

62	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAA PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	4140	R\$ 0,3500	R\$ 17.388,0000	R\$ 34.776,00
63	340743- 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAA PROBIOTICA	GRAMA	1890	R\$ 0,4000	R\$ 9.072,0000	R\$ 18.144,00
64	620125 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	1000	R\$ 0,7500	R\$ 9.000,0000	R\$ 18.000,00
65	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA,COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	7.750	R\$ 0,6000	R\$ 55.800,0000	R\$ 111.600,00
66	348593- 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	288	R\$ 42,0000	R\$ 145.152,0000	R\$ 290.304,00
67	556506- 5	SERVICO DE ALIMENTACAO -FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	76	R\$ 82,0000	R\$ 74.784,0000	R\$ 149.568,00
68	588262- 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	101	R\$ 160,0000	R\$ 193.920,0000	R\$ 387.840,00
69	348556- 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	879	R\$ 22,0000	R\$ 232.056,0000	R\$ 464.112,00
70	553092- 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	361	R\$ 110,0000	R\$ 476.520,0000	R\$ 953.040,00
71	348590- 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COMFIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	176	R\$ 25,0000	R\$ 52.800,0000	R\$ 105.600,00
72	348548- 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	79	R\$ 46,6000	R\$ 44.176,8000	R\$ 88.353,60
73	556504- 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETALIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	168	R\$ 42,5000	R\$ 85.680,0000	R\$ 171.360,00

TOTAL DOS LOTES	R\$ 60.106.434,4800
-----------------	------------------------

LOTE II - HOSPITAL BELARMINO CORREIA							
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1	R\$ 6.158.301	R\$12.316.602,0000
VALOR TOTAL DO LOTE II						R\$ 12.316.602,0000	

LOTE II - HOSPITAL BELARMINO CORREIA								
ITEM	CATSER	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	5320	5169500	(5169500) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.430,00	R\$ 19,2900	R\$ 331.016,4000	R\$ 662.032,80
2	5320	5169518	(5169518) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4.506,00	R\$ 35,9600	R\$ 1.944.429,1200	R\$ 3.888.858,24
3	5320	5826543	(5826543) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	2.390,00	R\$ 16,9600	R\$ 486.412,8000	R\$ 972.825,60
4	5320	5169542	(5169542) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	490	R\$ 15,7400	R\$ 92.551,2000	R\$ 185.102,40
5	5320	5169550	(5169550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$ 14,9900	R\$ 26.982,0000	R\$ 53.964,00
6	5320	5169569	(5169569) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$ 17,6800	R\$ 25.459,2000	R\$ 50.918,40
7	5320	5169577	(5169577) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$ 17,6800	R\$ 25.459,2000	R\$ 50.918,40
8	5320	5826527	(5826527) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA TOTAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 18,7400	R\$ 6.746,4000	R\$ 13.492,80
9	5320	5831687	(5831687) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 17,8300	R\$ 6.418,8000	R\$ 12.837,60
10	5320	5169607	(5169607) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 17,6800	R\$ 6.364,8000	R\$ 12.729,60
11	5320	5169615	(5169615) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	494	R\$ 31,9500	R\$ 189.399,6000	R\$ 378.799,20
12	5320	5169623	(5169623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$ 32,1600	R\$ 57.888,0000	R\$ 115.776,00
13	5320	5169631	(5169631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$ 22,1600	R\$ 31.910,4000	R\$ 63.820,80
14	5320	5169640	(5169640) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$ 21,1000	R\$ 30.384,0000	R\$ 60.768,00
15	5320	5169658	(5169658) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 22,9800	R\$ 8.272,8000	R\$ 16.545,60
16	5320	5826535	(5826535) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 18,6800	R\$ 6.724,8000	R\$ 13.449,60
17	5320	5169674	(5169674) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, ALMOCO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 17,0400	R\$ 6.134,4000	R\$ 12.268,80
18	5320	5806623	(5806623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	514	R\$ 30,8400	R\$ 190.221,1200	R\$ 380.442,24

19	5320	5169690	(5169690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$ 29,7700	R\$ 53.586,00000	R\$ 107.172,00
20	5320	5826608	(5826608) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$ 28,4800	R\$ 41.011,2000	R\$ 82.022,40
21	5320	5169798	(5169798) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	120	R\$ 19,3700	R\$ 27.892,8000	R\$ 55.785,60
22	5320	5169852	(5169852) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR), SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$ 14,1200	R\$ 5.083,2000	R\$ 10.166,40
23	5320	5169895	(5169895) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA, JANTAR PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 14,9000	R\$ 5.364,0000	R\$ 10.728,00
24	5320	5169917	(5169917) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	968	R\$ 14,5900	R\$ 169.477,4400	R\$ 338.954,88
25	5320	5169933	(5169933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	1062	R\$ 28,4400	R\$ 362.439,3600	R\$ 724.878,72
26	5320	5806631	(5806631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA ACOMPANHANTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1.004,00	R\$ 20,6400	R\$ 248.670,7200	R\$ 497.341,44
27	5320	5169992	(5169992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	300	R\$ 16,8000	R\$ 60.480,0000	R\$ 120.960,00
28	5320	5170001	(5170001) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 31,0400	R\$ 11.174,4000	R\$ 22.348,80
29	5320	5170010	(5170010) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOSSODICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	150	R\$ 30,9200	R\$ 55.656,0000	R\$ 111.312,00
30	5320	5170028	(5170028) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 15,0500	R\$ 5.418,0000	R\$ 10.836,00
31	5320	5170036	(5170036) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$ 16,8700	R\$ 6.073,2000	R\$ 12.146,40
32	5320	5170044	(5170044) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	300	R\$ 41,7000	R\$ 150.120,0000	R\$ 300.240,00
33	5320	5170052	(5170052) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$ 40,6400	R\$ 14.630,4000	R\$ 29.260,80
34	5320	5170087	(5170087) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	150	R\$ 22,5100	R\$ 40.518,0000	R\$ 81.036,00
35	5320	5170109	(5170109) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOLIPIDICA, PARA PACIENTE SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 39,5800	R\$ 14.248,8000	R\$ 28.497,60
36	5320	5170133	(5170133) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE. SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	30	R\$ 20,6000	R\$ 7.416,0000	R\$ 14.832,00
37	5320	5170168	(5170168) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTES. SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	300	R\$ 18,0000	R\$ 64.800,0000	R\$ 129.600,00
38	5320	5170184	(5170184) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOPROTEICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 18,0000	R\$ 6.480,0000	R\$ 12.960,00
39	5320	5170214	(5170214) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOSSODICA, PARA PACIENTES SOB REGIME DE ENTREGA.	UNIDADE	150	R\$ 18,0000	R\$ 32.400,0000	R\$ 64.800,00
40	5320	5169984	(5169984) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOLIPIDICA PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 18,0000	R\$ 6.480,0000	R\$ 12.960,00
41	5320	5170060	5170060 - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	30	R\$ 18,0000	R\$ 6.480,0000	R\$ 12.960,00
42	5320	5170125	(5170125) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$ 10,8000	R\$ 43.027,2000	R\$ 86.054,40

43	5320	5170150	(5170150) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$ 11,2000	R\$ 44.620,8000	R\$ 89.241,60
44	5320	5170176	(5170176) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$ 14,2000	R\$ 56.572,8000	R\$ 113.145,60
45	5320	5170192	(5170192) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$ 13,8000	R\$ 54.979,2000	R\$ 109.958,40
46	5320	5170591	(5170591) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$ 11,2000	R\$ 44.620,8000	R\$ 89.241,60
47	5320	5170699	(5170699) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE, CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUCARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	332	R\$ 11,2000	R\$ 44.620,8000	R\$ 89.241,60
48	5320	593890 - 2	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA ,EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	332	R\$ 13,8000	R\$ 54.979,2000	R\$ 109.958,40
49	5320	598739- 3	(5987393) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UNID	332	R\$ 13,8000	R\$ 54.979,2000	R\$ 109.958,40
50	5320	598740- 7	(5987407) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	332	R\$ 2,5600	R\$ 10.199,0400	R\$ 20.398,08
51	5320	598742- 3	(5987423) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	332	R\$ 2,0800	R\$ 8.286,7200	R\$ 16.573,44
52	5320	598743- 1	(5987431) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	332	R\$ 3,6300	R\$ 14.461,9200	R\$ 28.923,84
53	5320	599682 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	332	R\$ 4,9000	R\$ 19.521,6000	R\$ 39.043,20
55	15210	513639- 3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	600	R\$ 2,2500	R\$ 16.200,0000	R\$ 32.400,00
55	15210	583032- 0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	85	R\$ 2,3700	R\$ 2.417,4000	R\$ 4.834,80
56	15210	584452- 5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	240	R\$ 3,9400	R\$ 11.347,2000	R\$ 22.694,40
57	15210	583034- 6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	225	R\$ 3,3800	R\$ 9.126,0000	R\$ 18.252,00
58	15210	584176- 3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	1560	R\$ 2,9600	R\$ 55.411,2000	R\$ 110.822,40
59	15210	584177- 1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	360	R\$ 2,7700	R\$ 11.966,4000	R\$ 23.932,80
60	15210	584178- 0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	60	R\$ 1,2900	R\$ 928,8000	R\$ 1.857,60
61	15210	584179- 8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	60	R\$ 3,7500	R\$ 2.700,0000	R\$ 5.400,00
62	15210	553098- 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	10000	R\$ 0,3000	R\$ 36.000,0000	R\$ 72.000,00
63	15210	553099- 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	16.000	R\$ 0,2500	R\$ 48.000,0000	R\$ 96.000,00
64	15210	620365 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	1600	R\$ 0,7000	R\$ 13.440,0000	R\$ 26.880,00

65	15210	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDADA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	48	R\$ 20,0000	R\$ 11.520,0000	R\$ 23.040,00
66	15210	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	24	R\$ 19,0000	R\$ 5.472,0000	R\$ 10.944,00
67	15210	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	16	R\$ 22,0000	R\$ 4.224,0000	R\$ 8.448,00
68	15210	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	12	R\$ 18,8000	R\$ 2.707,2000	R\$ 5.414,40
69	15210	620105-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	12	R\$ 22,2000	R\$ 3.196,8000	R\$ 6.393,60
70	15210	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	12	R\$ 21,7000	R\$ 3.124,8000	R\$ 6.249,60
71	15210	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	24	R\$ 22,5000	R\$ 6.480,0000	R\$ 12.960,00
72	15210	620107-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	24	R\$ 21,7000	R\$ 6.249,6000	R\$ 12.499,20
73	15210	620113-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	24	R\$ 19,8800	R\$ 5.725,4400	R\$ 11.450,88
74	15210	620114-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	24	R\$ 18,9900	R\$ 5.469,1200	R\$ 10.938,24
75	15210	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	4.000	R\$ 0,4500	R\$ 21.600,0000	R\$ 43.200,00
76	15210	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$ 0,4400	R\$ 8.448,0000	R\$ 16.896,00
77	15210	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTERAL	ML	1.000	R\$ 0,5600	R\$ 6.720,0000	R\$ 13.440,00
78	15210	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	600	R\$ 0,7700	R\$ 5.544,0000	R\$ 11.088,00

79	15210	620500-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	720	R\$ 0,4200	R\$ 3.628,8000	R\$ 7.257,60
80	15210	620504-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	720	R\$ 0,3500	R\$ 3.024,0000	R\$ 6.048,00
81	15210	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	120	R\$ 0,4000	R\$ 576,0000	R\$ 1.152,00
82	15210	620124-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	1600	R\$ 0,7000	R\$ 13.440,0000	R\$ 26.880,00
83	15210	620371-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1000	R\$ 0,6000	R\$ 7.200,0000	R\$ 14.400,00
84	15210	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	120	R\$ 82,0000	R\$ 118.080,0000	R\$ 236.160,00
85	15210	620126-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	90	R\$ 9,2000	R\$ 9.936,0000	R\$ 19.872,00
86	15210	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	120	R\$ 28,0000	R\$ 40.320,0000	R\$ 80.640,00
87	15210	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$ 22,0000	R\$ 15.840,0000	R\$ 31.680,00
88	15210	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	120	R\$ 110,0000	R\$ 158.400,0000	R\$ 316.800,00
89	15210	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	150	R\$ 25,0000	R\$ 45.000,0000	R\$ 90.000,00
90	15210	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	32	R\$ 46,6000	R\$ 17.894,4000	R\$ 35.788,80

91	15210	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	36	R\$ 10,0000	R\$ 4.320,0000	R\$ 8.640,00
92	15210	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA,DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	36	R\$ 58,5000	R\$ 25.272,0000	R\$ 50.544,00
93	15210	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	32	R\$ 142,0000	R\$ 54.528,0000	R\$ 109.056,00
94	15210	620130-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	48	R\$ 30,0000	R\$ 17.280,0000	R\$ 34.560,00
VALOR TOTAL DO LOTE:							R\$12.316.602,0000	

LOTE III - HOSPITAL BARÃO DE LUCENA						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 21.164.528,16	R\$ 42.329.056,32
VALOR TOTAL DO LOTE:					R\$ 42.329.056,32	

LOTE III - HOSPITAL BARÃO DE LUCENA								
ITEM	CATSER	E-FISCO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	5320	231199-2	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO	UND	1.627	R\$ 13,64	R\$ 266.307,36	R\$ 532.614,72
2	5320	231201-8	(2312018) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	12.679	R\$ 17,59	R\$ 2.676.283,32	R\$ 5.352.566,64
3	5320	511533-7	(5115337)) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	3.791	R\$ 20,02	R\$ 910.749,84	R\$ 1.821.499,68
4	5320	231190-9	(2311909) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	5.541	R\$ 9,80	R\$ 651.621,60	R\$ 1.303.243,20
5	5320	231193-3	(2311933) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	6.305	R\$ 17,98	R\$ 1.360.366,80	R\$ 2.720.733,60
6	5320	589263-5	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	5.625	R\$ 15,83	R\$ 1.068.525,00	R\$ 2.137.050,00
7	5320	231125-9	(2311259) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	4.100	R\$ 10,93	R\$ 537.756,00	R\$ 1.075.512,00
8	5320	313032-0	(3130320) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	1110	R\$ 12,01	R\$ 159.973,20	R\$ 319.946,40
9	5320	231132-1	(2311321) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	300	R\$ 10,67	R\$ 38.412,00	R\$ 76.824,00
10	5320	328757-2	(3287572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	150	R\$ 11,79	R\$ 21.222,00	R\$ 42.444,00
11	5320	328749-1	(3287491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	80	R\$ 13,46	R\$ 12.921,60	R\$ 25.843,20

12	5320	337568-4	(3375684) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$ 11,77	R\$ 12.711,60	R\$ 25.423,20
13	5320	342771-4	(3427714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	90	R\$ 9,13	R\$ 9.860,40	R\$ 19.720,80
14	5320	507372-3	(5073723) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	1600	R\$ 13,15	R\$ 252.480,00	R\$ 504.960,00
15	5320	507765-6	(5077656) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	150	R\$ 14,39	R\$ 25.902,00	R\$ 51.804,00
16	5320	231141-0	(2311410) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	5200	R\$ 20,84	R\$ 1.300.416,00	R\$ 2.600.832,00
17	5320	313033-9	(3130339) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	1518	R\$ 16,19	R\$ 294.917,04	R\$ 589.834,08
18	5320	231143-7	(2311437) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	400	R\$ 19,84	R\$ 95.232,00	R\$ 190.464,00
19	5320	328759-9	(3287599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$ 16,80	R\$ 40.320,00	R\$ 80.640,00
20	5320	328752-1	(3287521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	90	R\$ 17,59	R\$ 18.997,20	R\$ 37.994,40
21	5320	337569-2	(3375692) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$ 13,34	R\$ 14.407,20	R\$ 28.814,40
22	5320	329470-6	(3294706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	150	R\$ 11,38	R\$ 20.484,00	R\$ 40.968,00
23	5320	507375-8	(5073758) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	2100	R\$ 20,55	R\$ 517.860,00	R\$ 1.035.720,00
24	5320	507766-4	(5077664) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	180	R\$ 20,98	R\$ 45.316,80	R\$ 90.633,60
25	5320	522384-9	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4950	R\$ 19,10	R\$ 1.134.540,00	R\$ 2.269.080,00
26	5320	313034-7	(3130347) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	1411	R\$ 14,90	R\$ 252.286,80	R\$ 504.573,60
27	5320	589277-5	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	400	R\$ 15,13	R\$ 72.624,00	R\$ 145.248,00
28	5320	328760-2	(3287602) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$ 15,13	R\$ 36.312,00	R\$ 72.624,00
29	5320	328753-0	(3287530) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	90	R\$ 15,20	R\$ 16.416,00	R\$ 32.832,00
30	5320	337570-6	(3375706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	90	R\$ 11,92	R\$ 12.873,60	R\$ 25.747,20
31	5320	329471-4	(3294714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	90	R\$ 9,36	R\$ 10.108,80	R\$ 20.217,60
32	5320	507378-2	(5073782) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICÍDICA, PARA PACIENTE	UND	2000	R\$ 16,02	R\$ 384.480,00	R\$ 768.960,00
33	5320	507767-2	(5077672) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	180	R\$ 17,60	R\$ 38.016,00	R\$ 76.032,00
34	5320	505144-4	(5051444) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	100	R\$ 10,05	R\$ 12.060,00	R\$ 24.120,00
35	5320	505145-2	(5051452) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	500	R\$ 9,01	R\$ 54.060,00	R\$ 108.120,00
36	5320	505159-2	(5051592) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	40	R\$ 10,20	R\$ 4.896,00	R\$ 9.792,00
37	5320	505165-7	(5051657) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$ 11,45	R\$ 4.122,00	R\$ 8.244,00
38	5320	505158-4	(5051584) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$ 10,72	R\$ 9.004,80	R\$ 18.009,60

39	5320	505162-2	(5051622) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	90	R\$ 10,72	R\$ 11.577,60	R\$ 23.155,20
40	5320	505163-0	(5051630) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	50	R\$ 10,72	R\$ 6.432,00	R\$ 12.864,00
41	5320	505161-4	(5051614) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	40	R\$ 10,72	R\$ 5.145,60	R\$ 10.291,20
42	5320	505160-6	(5051606) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$ 10,72	R\$ 9.004,80	R\$ 18.009,60
43	5320	505164-9	(5051649) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE-MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$ 10,86	R\$ 3.909,60	R\$ 7.819,20
44	5320	505166-5	(5051665) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	6000	R\$ 2,96	R\$ 213.120,00	R\$ 426.240,00
45	5320	505167-3	(5051673) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	1200	R\$ 7,78	R\$ 112.032,00	R\$ 224.064,00
46	5320	505168-1	(5051681) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	120	R\$ 6,22	R\$ 8.956,80	R\$ 17.913,60
47	5320	505147-9	(5051479) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1277	R\$ 9,20	R\$ 140.980,80	R\$ 281.961,60
48	5320	505148-7	(5051487) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	500	R\$ 9,60	R\$ 57.600,00	R\$ 115.200,00
49	5320	505149-5	(5051495) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	900	R\$ 9,60	R\$ 103.680,00	R\$ 207.360,00
50	5320	507548-3	(5075483) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1900	R\$ 10,42	R\$ 237.576,00	R\$ 475.152,00
51	5320	507549-1	(5075491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	3500	R\$ 10,42	R\$ 437.640,00	R\$ 875.280,00
52	5320	505150-9	(5051509) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - ÁGUA DE COCO	UND	600	R\$ 8,92	R\$ 64.224,00	R\$ 128.448,00
53	5320	505151-7	(5051517) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - CHÁ	UND	400	R\$ 8,86	R\$ 42.528,00	R\$ 85.056,00
54	5320	505169-0	(5051690) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	500	R\$ 15,16	R\$ 90.960,00	R\$ 181.920,00
55	5320	507651-0	(5076510) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	120	R\$ 14,62	R\$ 21.052,80	R\$ 42.105,60
56	5320	505176-2	(5051762) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	2800	R\$ 10,69	R\$ 359.184,00	R\$ 718.368,00
57	5320	507551-3	(5075513) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$ 9,92	R\$ 119.040,00	R\$ 238.080,00
58	5320	507552-1	(5075521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM CARNE MOÍDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$ 11,73	R\$ 140.760,00	R\$ 281.520,00
59	5320	507555-6	(5075556) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$ 11,59	R\$ 139.080,00	R\$ 278.160,00
60	5320	507556-4	(5075564) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$ 11,79	R\$ 141.480,00	R\$ 282.960,00
61	5320	507557-2	(5075572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM CARNE MOÍDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$ 8,40	R\$ 100.800,00	R\$ 201.600,00
62	5320	507558-0	(5075580) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$ 11,89	R\$ 142.680,00	R\$ 285.360,00

63	5320	505175-4	(5051754) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	2600	R\$ 10,24	R\$ 319.488,00	R\$ 638.976,00
64	5320	505858-9	(5058589) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	650	R\$ 10,59	R\$ 82.602,00	R\$ 165.204,00
65	5320	593890-2	(5938902) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	600	R\$ 11,40	R\$ 82.080,00	R\$ 164.160,00
66	5320	598739-3	(598739-3) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UNID	1100	R\$ 11,40	R\$ 150.480,00	R\$ 300.960,00
67	5320	599676-7	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJÃO EM BLISTER	UNID	30	R\$ 5,66	R\$ 2.037,60	R\$ 4.075,20
68	5320	599677-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	30	R\$ 2,25	R\$ 810,00	R\$ 1.620,00
69	5320	599679-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$ 1,12	R\$ 403,20	R\$ 806,40
70	5320	599682-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SANDUÍCHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	400	R\$ 4,90	R\$ 23.520,00	R\$ 47.040,00
71	5320	513639-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	300	R\$ 1,50	R\$ 5.400,00	R\$ 10.800,00
72	5320	584176-3	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	450	R\$ 2,96	R\$ 15.984,00	R\$ 31.968,00
73	5320	584177-1	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	450	R\$ 1,77	R\$ 9.558,00	R\$ 19.116,00
74	5320	584178-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	180	R\$ 1,29	R\$ 2.786,40	R\$ 5.572,80
75	5320	584179-8	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	180	R\$ 3,75	R\$ 8.100,00	R\$ 16.200,00
76	5320	620079-6	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, EM PO, COM PROTEÍNAS HIPOALERGÊNICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECIEM-NASCIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO	GRAMA	1296	R\$ 1,80	R\$ 27.993,60	R\$ 55.987,20
77	5320	620098-2	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, FORMULA DE AMINOÁCIDOS, PARA PACIENTES ATÉ 01 ANO DE IDADE, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRAÇÃO ENTERAL	GRAMA	500	R\$ 0,35	R\$ 2.100,00	R\$ 4.200,00
78	15210	620099-0	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, MISTURA DE AMINOÁCIDOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, PARA CRIANÇAS DE 1 A 8 ANOS COM FENILKETONÚRIA, ISENTA DE FENILALANINA, DENSIDADE CALÓRICA 280 KCAL/100G	GRAMA	500	R\$ 0,45	R\$ 2.700,00	R\$ 5.400,00
79	15210	620102-4	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAÇÃO ENTERAL, FORMULA DE SEGUIMENTO, COMPOSTA POR MISTURA DE AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS E NÃO ESSENCIAIS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS, PARA PACIENTES COM FENILKETONÚRIA MAIORES DE 8 ANOS E GESTANTES, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRAÇÃO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	500	R\$ 0,56	R\$ 3.360,00	R\$ 6.720,00
80	15210	553098-9	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIÓTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	27900	R\$ 0,30	R\$ 100.440,00	R\$ 200.880,00
81	15210	553099-7	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CÁLCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	6.200	R\$ 0,25	R\$ 18.600,00	R\$ 37.200,00
82	15210	620365-5	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ISOMOLAR, ISOTÔNICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECIEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTAÇÃO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	360	R\$ 0,70	R\$ 3.024,00	R\$ 6.048,00

83	15210	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE.	LITRO	630	R\$ 20,00	R\$ 151.200,00	R\$ 302.400,00
84	15210	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	85	R\$ 19,00	R\$ 19.380,00	R\$ 38.760,00
85	15210	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	80	R\$ 22,00	R\$ 21.120,00	R\$ 42.240,00
86	15210	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	175	R\$ 18,80	R\$ 39.480,00	R\$ 78.960,00
87	15210	588263-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	60	R\$ 77,00	R\$ 55.440,00	R\$ 110.880,00
88	15210	620104-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, COM TEOR REDUZIDO DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA LONGA (TCL), ALTO TEOR DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MEDIA (TCM), ADICIONADA DE ACIDO LINOLEICO, ACIDO ALFA-LINOLENICO, ACIDO DOCOSAHEXAENOICO (DHA) E ACIDO ARAQUIDONICO (ARA), PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	70	R\$ 1,70	R\$ 1.428,00	R\$ 2.856,00
89	15210	620105-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	60	R\$ 22,20	R\$ 15.984,00	R\$ 31.968,00
90	15210	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	190	R\$ 21,70	R\$ 49.476,00	R\$ 98.952,00
91	15210	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$ 22,50	R\$ 32.400,00	R\$ 64.800,00
92	15210	620107-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	85	R\$ 21,77	R\$ 22.205,40	R\$ 44.410,80
93	15210	620109-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	40	R\$ 235,00	R\$ 112.800,00	R\$ 225.600,00
94	15210	348569-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1KCAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	30	R\$ 180,00	R\$ 64.800,00	R\$ 129.600,00

95	15210	348570-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	20	R\$ 495,00	R\$ 118.800,00	R\$ 237.600,00
96	15210	348576-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$ 478,00	R\$ 114.720,00	R\$ 229.440,00
97	15210	620111-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	10	R\$ 452,00	R\$ 54.240,00	R\$ 108.480,00
98	15210	620112-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	10	R\$ 452,00	R\$ 54.240,00	R\$ 108.480,00
99	15210	348577-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	80	R\$ 43,00	R\$ 41.280,00	R\$ 82.560,00
100	15210	348578-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LITRO	25	R\$ 75,00	R\$ 22.500,00	R\$ 45.000,00
101	15210	620113-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	25	R\$ 19,88	R\$ 5.964,00	R\$ 11.928,00
102	15210	620114-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	25	R\$ 18,99	R\$ 5.697,00	R\$ 11.394,00
103	15210	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODETRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	500	R\$ 0,45	R\$ 2.700,00	R\$ 5.400,00
104	15210	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	400	R\$ 0,44	R\$ 2.112,00	R\$ 4.224,00
105	15210	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	250000	R\$ 0,56	R\$ 1.680.000,00	R\$ 3.360.000,00
106	15210	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	200	R\$ 0,77	R\$ 1.848,00	R\$ 3.696,00
107	15210	620500-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$ 0,42	R\$ 25.200,00	R\$ 50.400,00
108	15210	620504-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$ 0,35	R\$ 21.000,00	R\$ 42.000,00
109	15210	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	30	R\$ 0,40	R\$ 144,00	R\$ 288,00
110	15210	620125-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	720	R\$ 0,75	R\$ 6.480,00	R\$ 12.960,00

111	15210	620371-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	9000	R\$ 0,60	R\$ 64.800,00	R\$ 129.600,00
112	15210	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	900	R\$ 42,00	R\$ 453.600,00	R\$ 907.200,00
113	15210	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	310	R\$ 82,00	R\$ 305.040,00	R\$ 610.080,00
114	15210	620126-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	155	R\$ 9,20	R\$ 17.112,00	R\$ 34.224,00
115	15210	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	310	R\$ 28,00	R\$ 104.160,00	R\$ 208.320,00
116	15210	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	95	R\$ 160,00	R\$ 182.400,00	R\$ 364.800,00
117	15210	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	465	R\$ 22,00	R\$ 122.760,00	R\$ 245.520,00
118	15210	620127-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	310	R\$ 32,00	R\$ 119.040,00	R\$ 238.080,00
119	15210	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	155	R\$ 110,00	R\$ 204.600,00	R\$ 409.200,00
120	15210	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	310	R\$ 25,00	R\$ 93.000,00	R\$ 186.000,00
121	15210	620497-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$ 43,00	R\$ 15.480,00	R\$ 30.960,00
122	15210	620499-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	150	R\$ 45,00	R\$ 81.000,00	R\$ 162.000,00

134	15210	620132-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$ 63,00	R\$ 22.680,00	R\$ 45.360,00
135	15210	620133-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	30	R\$ 140,00	R\$ 50.400,00	R\$ 100.800,00
136	15210	556501-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$ 125,00	R\$ 45.000,00	R\$ 90.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE:								R\$ 42.329.056,32

LOTE IV - HOSPITAL CORREIA PICANÇO						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 4.077.577,32	R\$ 8.155.154,6400
VALOR TOTAL DO LOTE IV:					R\$ 8.155.154,6400	

LOTE IV - HOSPITAL CORREIA PICANÇO								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	775	R\$ 13,6400	R\$ 126.852,0000	R\$ 253.704,0000
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3.804	R\$ 23,7800	R\$ 1.085.509,4400	R\$ 2.171.018,8800
3	511533-7	5320	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.344	R\$ 17,5000	R\$ 282.240,0000	R\$ 564.480,0000
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$ 11,1900	R\$ 60.426,0000	R\$ 120.852,0000
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$ 17,0000	R\$ 91.800,0000	R\$ 183.600,0000
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	450	R\$ 16,1000	R\$ 86.940,0000	R\$ 173.880,0000
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	568	R\$ 10,9300	R\$ 74.498,8800	R\$ 148.997,7600
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	340	R\$ 12,0100	R\$ 49.000,8000	R\$ 98.001,6000
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	190	R\$ 10,6700	R\$ 24.327,6000	R\$ 48.655,2000
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$ 11,7900	R\$ 1.414,8000	R\$ 2.829,6000
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$ 13,4600	R\$ 1.615,2000	R\$ 3.230,4000
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 11,8400	R\$ 1.420,8000	R\$ 2.841,6000
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 9,1300	R\$ 1.095,6000	R\$ 2.191,2000
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$ 13,1500	R\$ 7.101,0000	R\$ 14.202,0000

15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 14,3900	R\$ 5.180,4000	R\$ 10.360,8000
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	624	R\$ 20,8400	R\$ 156.049,9200	R\$ 312.099,8400
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	340	R\$ 16,1900	R\$ 66.055,2000	R\$ 132.110,4000
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	190	R\$ 19,8400	R\$ 45.235,2000	R\$ 90.470,4000
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LÍQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$ 16,8000	R\$ 2.016,0000	R\$ 4.032,0000
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$ 17,5900	R\$ 2.110,8000	R\$ 4.221,6000
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 13,3400	R\$ 1.600,8000	R\$ 3.201,6000
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 11,3800	R\$ 1.365,6000	R\$ 2.731,2000
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$ 20,5500	R\$ 11.097,0000	R\$ 22.194,0000
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 20,9800	R\$ 7.552,8000	R\$ 15.105,6000
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	618	R\$ 19,1000	R\$ 141.645,6000	R\$ 283.291,2000
26	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	340	R\$ 14,9000	R\$ 60.792,0000	R\$ 121.584,0000
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	190	R\$ 15,8000	R\$ 36.024,0000	R\$ 72.048,0000
28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$ 15,1300	R\$ 1.815,6000	R\$ 3.631,2000
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$ 15,2000	R\$ 1.824,0000	R\$ 3.648,0000
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 11,9200	R\$ 1.430,4000	R\$ 2.860,8000
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 9,3600	R\$ 1.123,2000	R\$ 2.246,4000
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	45	R\$ 16,0200	R\$ 8.650,8000	R\$ 17.301,6000
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	30	R\$ 17,6000	R\$ 6.336,0000	R\$ 12.672,0000
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	20	R\$ 10,6800	R\$ 2.563,2000	R\$ 5.126,4000
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$ 10,0500	R\$ 2.412,0000	R\$ 4.824,0000
36	505145-2	5320	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	20	R\$ 9,0100	R\$ 2.162,4000	R\$ 4.324,8000
37	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 10,2000	R\$ 1.224,0000	R\$ 2.448,0000
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$ 11,4500	R\$ 1.374,0000	R\$ 2.748,0000
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$ 11,0000	R\$ 1.320,0000	R\$ 2.640,0000
40	505162-2	5320	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	40	R\$ 11,5000	R\$ 5.520,0000	R\$ 11.040,0000
41	505163-0	5320	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 11,5300	R\$ 1.383,6000	R\$ 2.767,2000

42	505161-4	5320	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 11,6100	R\$ 1.393,2000	R\$ 2.786,4000
43	505160-6	5320	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	70	R\$ 11,7100	R\$ 9.836,4000	R\$ 19.672,8000
44	505164-9	5320	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	20	R\$ 11,4400	R\$ 2.745,6000	R\$ 5.491,2000
45	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	619	R\$ 3,2100	R\$ 23.843,8800	R\$ 47.687,7600
46	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	280	R\$ 8,94	R\$ 30.038,4000	R\$ 60.076,8000
47	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	280	R\$ 6,9800	R\$ 23.452,8000	R\$ 46.905,6000
48	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	680	R\$ 9,3300	R\$ 76.132,8000	R\$ 152.265,6000
49	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	100	R\$ 9,8300	R\$ 11.796,0000	R\$ 23.592,0000
50	505149-5	5320	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	160	R\$ 9,5200	R\$ 18.278,4000	R\$ 36.556,8000
51	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	100	R\$ 12,0200	R\$ 14.424,0000	R\$ 28.848,0000
52	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	270	R\$ 12,1100	R\$ 39.236,4000	R\$ 78.472,8000
53	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	130	R\$ 8,9200	R\$ 13.915,2000	R\$ 27.830,4000
54	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	250	R\$ 8,8600	R\$ 26.580,0000	R\$ 53.160,0000
55	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	300	R\$ 15,1600	R\$ 54.576,0000	R\$ 109.152,0000
56	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	60	R\$ 14,6200	R\$ 10.526,4000	R\$ 21.052,8000
57	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	210	R\$ 10,6900	R\$ 26.938,8000	R\$ 53.877,6000
58	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	150	R\$ 9,7100	R\$ 17.478,0000	R\$ 34.956,0000
59	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	250	R\$ 9,9200	R\$ 29.760,0000	R\$ 59.520,0000
60	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	250	R\$ 11,7300	R\$ 35.190,0000	R\$ 70.380,0000
61	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	350	R\$ 11,5900	R\$ 48.678,0000	R\$ 97.356,0000
62	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$ 11,7900	R\$ 4.244,4000	R\$ 8.488,8000
63	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$ 8,4000	R\$ 3.024,0000	R\$ 6.048,0000
64	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$ 11,8900	R\$ 14.268,0000	R\$ 28.536,0000

65	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 11,9700	R\$ 14.364,0000	R\$ 28.728,0000
66	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	360	R\$ 10,2400	R\$ 44.236,8000	R\$ 88.473,6000
67	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 10,5900	R\$ 12.708,0000	R\$ 25.416,0000
68	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	120	R\$ 11,4000	R\$ 16.416,0000	R\$ 32.832,0000
69	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	320	R\$ 11,4000	R\$ 43.776,0000	R\$ 87.552,0000
70	598740-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	80	R\$ 1,3800	R\$ 1.324,8000	R\$ 2.649,6000
71	598742-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	200	R\$ 0,7000	R\$ 1.680,0000	R\$ 3.360,0000
72	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	80	R\$ 3,2900	R\$ 3.158,4000	R\$ 6.316,8000
73	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	100	R\$ 5,6600	R\$ 6.792,0000	R\$ 13.584,0000
74	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	80	R\$ 2,8600	R\$ 2.745,6000	R\$ 5.491,2000
75	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$ 1,1200	R\$ 403,2000	R\$ 806,4000
76	513639-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULACAO E DISTRIBUICAO DE CHA	UNID	170	R\$ 1,5000	R\$ 3.060,0000	R\$ 6.120,0000
77	584176-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUICAO DE LEITE INTEGRAL	UNID	400	R\$ 2,9600	R\$ 14.208,0000	R\$ 28.416,0000
78	584177-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUICAO DE LEITE DESNATADO	UNID	120	R\$ 1,7700	R\$ 2.548,8000	R\$ 5.097,6000
79	584178-0	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUICAO DE LEITE SOJA	UNID	40	R\$ 1,2900	R\$ 619,2000	R\$ 1.238,4000
80	584179-8	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUICAO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	120	R\$ 3,7500	R\$ 5.400,0000	R\$ 10.800,0000
81	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	400	R\$ 0,4500	R\$ 2.160,0000	R\$ 4.320,0000
82	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	200	R\$ 0,4400	R\$ 1.056,0000	R\$ 2.112,0000
83	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTERAL	ML	500	R\$ 0,5600	R\$ 3.360,0000	R\$ 6.720,0000
84	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	750	R\$ 0,7700	R\$ 6.930,0000	R\$ 13.860,0000
85	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	270	R\$ 0,3500	R\$ 1.134,0000	R\$ 2.268,0000
86	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	200	R\$ 0,7000	R\$ 1.680,0000	R\$ 3.360,0000
87	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	30	R\$ 0,7500	R\$ 270,0000	R\$ 540,0000

100	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	2	R\$ 45,0000	R\$ 1.080,0000	R\$ 2.160,0000
101	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	60	R\$ 46,6000	R\$ 33.552,0000	R\$ 67.104,0000
102	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	4	R\$ 10,0000	R\$ 480,0000	R\$ 960,0000
103	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	18	R\$ 75,0000	R\$ 16.200,0000	R\$ 32.400,0000
104	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	10	R\$ 140,0000	R\$ 16.800,0000	R\$ 33.600,0000
105	620129-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENÇA DE CROHN	LITRO	40	R\$ 87,5000	R\$ 42.000,0000	R\$ 84.000,0000
106	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	2	R\$ 58,5000	R\$ 1.404,0000	R\$ 2.808,0000
107	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	20	R\$ 42,5000	R\$ 10.200,0000	R\$ 20.400,0000
108	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	10	R\$ 142,0000	R\$ 17.040,0000	R\$ 34.080,0000
109	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	6	R\$ 105,0000	R\$ 7.560,0000	R\$ 15.120,0000
110	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	2	R\$ 35,0000	R\$ 840,0000	R\$ 1.680,0000

111	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	20	R\$ 75,0000	R\$ 18.000,0000	R\$ 36.000,0000
112	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	2	R\$ 40,0000	R\$ 960,0000	R\$ 1.920,0000
113	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	20	R\$ 63,0000	R\$ 15.120,0000	R\$ 30.240,0000
114	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	20	R\$ 140,0000	R\$ 33.600,0000	R\$ 67.200,0000
115	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	29	R\$ 125,0000	R\$ 43.500,0000	R\$ 87.000,0000
VALOR TOTAL DOS LOTES								R\$ 8.155.154,6400

LOTE V - HOSPITAL REGIONAL DOM MOURA						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 9.250.832,04	R\$ 18.501.664,0800
VALOR TOTAL DO LOTE V:					R\$ 18.501.664,0800	

LOTE V - HOSPITAL REGIONAL DOM MOURA								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO -	UND	1697	R\$ 13,6400	R\$ 277.764,9600	R\$ 555.529,9200
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	5.542	R\$ 23,7800	R\$ 1.581.465,1200	R\$ 3.162.930,2400
3	511533-7	5320	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	2.833	R\$ 17,5000	R\$ 594.930,0000	R\$ 1.189.860,0000
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	2.165	R\$ 11,1900	R\$ 290.716,2000	R\$ 581.432,4000
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	2.217	R\$ 17,0000	R\$ 452.268,0000	R\$ 904.536,0000
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	2.083	R\$ 16,1000	R\$ 402.435,6000	R\$ 804.871,2000
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	2275	R\$ 10,9300	R\$ 298.389,0000	R\$ 596.778,0000
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	244	R\$ 12,0100	R\$ 35.165,2800	R\$ 70.330,5600

9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	137	R\$ 10,6700	R\$ 17.541,4800	R\$ 35.082,9600
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	76	R\$ 11,7900	R\$ 10.752,4800	R\$ 21.504,9600
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	30	R\$ 13,4600	R\$ 4.845,6000	R\$ 9.691,2000
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 11,8400	R\$ 4.262,4000	R\$ 8.524,8000
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 9,1300	R\$ 3.286,8000	R\$ 6.573,6000
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1358	R\$ 13,1500	R\$ 214.292,4000	R\$ 428.584,8000
15	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2100	R\$ 14,3900	R\$ 362.628,0000	R\$ 725.256,0000
16	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	233	R\$ 16,1900	R\$ 45.267,2400	R\$ 90.534,4800
17	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	143	R\$ 19,8400	R\$ 34.045,4400	R\$ 68.090,8800
18	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	76	R\$ 16,8000	R\$ 15.321,6000	R\$ 30.643,2000
19	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 11,3800	R\$ 4.096,8000	R\$ 8.193,6000
20	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1331	R\$ 20,5500	R\$ 328.224,6000	R\$ 656.449,2000
21	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	2120	R\$ 19,1000	R\$ 485.904,0000	R\$ 971.808,0000
22	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	230	R\$ 14,9000	R\$ 41.124,0000	R\$ 82.248,0000
23	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	160	R\$ 15,8000	R\$ 30.336,0000	R\$ 60.672,0000
24	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	78	R\$ 15,1300	R\$ 14.161,6800	R\$ 28.323,3600
25	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 9,3600	R\$ 3.369,6000	R\$ 6.739,2000
26	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1547	R\$ 16,0200	R\$ 297.395,2800	R\$ 594.790,5600
27	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	213	R\$ 17,6000	R\$ 44.985,6000	R\$ 89.971,2000
28	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	30	R\$ 10,2000	R\$ 3.672,0000	R\$ 7.344,0000
29	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	30	R\$ 11,4500	R\$ 4.122,0000	R\$ 8.244,0000
30	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	80	R\$ 11,0000	R\$ 10.560,0000	R\$ 21.120,0000
31	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	3695	R\$ 3,2100	R\$ 142.331,4000	R\$ 284.662,8000
32	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	200	R\$ 8,9400	R\$ 21.456,0000	R\$ 42.912,0000
33	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	32	R\$ 6,9800	R\$ 2.680,3200	R\$ 5.360,6400

34	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	2059	R\$ 9,3300	R\$ 230.525,6400	R\$ 461.051,2800
35	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	344	R\$ 12,0200	R\$ 49.618,5600	R\$ 99.237,1200
36	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1000	R\$ 12,1100	R\$ 145.320,0000	R\$ 290.640,0000
37	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	75	R\$ 8,9200	R\$ 8.028,0000	R\$ 16.056,0000
38	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	100	R\$ 8,8600	R\$ 10.632,0000	R\$ 21.264,0000
39	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 15,1600	R\$ 18.192,0000	R\$ 36.384,0000
40	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 14,6200	R\$ 17.544,0000	R\$ 35.088,0000
41	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	200	R\$ 10,6900	R\$ 25.656,0000	R\$ 51.312,0000
42	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	965	R\$ 9,9200	R\$ 114.873,6000	R\$ 229.747,2000
43	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	388	R\$ 11,7300	R\$ 54.614,8800	R\$ 109.229,7600
44	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	300	R\$ 11,5900	R\$ 41.724,0000	R\$ 83.448,0000
45	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	260	R\$ 11,7900	R\$ 36.784,8000	R\$ 73.569,6000
46	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$ 11,8900	R\$ 14.268,0000	R\$ 28.536,0000
47	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 10,2400	R\$ 12.288,0000	R\$ 24.576,0000
48	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 10,5900	R\$ 12.708,0000	R\$ 25.416,0000
49	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	400	R\$ 11,4000	R\$ 54.720,0000	R\$ 109.440,0000
50	598742-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	82	R\$ 0,6700	R\$ 659,2800	R\$ 1.318,5600
51	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	455	R\$ 2,2500	R\$ 12.285,0000	R\$ 24.570,0000
52	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	92	R\$ 4,9000	R\$ 5.409,6000	R\$ 10.819,2000
53	584176-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	896	R\$ 2,9600	R\$ 31.825,9200	R\$ 63.651,8400
54	584177-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	2248	R\$ 1,7700	R\$ 47.747,5200	R\$ 95.495,0400
55	584179-8	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	1200	R\$ 3,7500	R\$ 54.000,0000	R\$ 108.000,0000

68	348569-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1CAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	3	R\$ 180,0000	R\$ 6.480,0000	R\$ 12.960,0000
69	348570-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	1	R\$ 495,0000	R\$ 5.940,0000	R\$ 11.880,0000
70	348576-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	2	R\$ 478,0000	R\$ 11.472,0000	R\$ 22.944,0000
71	620111-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	3	R\$ 452,0000	R\$ 16.272,0000	R\$ 32.544,0000
72	620112-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	3	R\$ 452,0000	R\$ 16.272,0000	R\$ 32.544,0000
73	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	2	R\$ 43,0000	R\$ 1.032,0000	R\$ 2.064,0000
74	348578-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LITRO	2	R\$ 75,0000	R\$ 1.800,0000	R\$ 3.600,0000
75	620113-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	6	R\$ 19,8800	R\$ 1.431,3600	R\$ 2.862,7200
76	620114-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	6	R\$ 18,9900	R\$ 1.367,2800	R\$ 2.734,5600
77	620380-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	2	R\$ 23,0000	R\$ 552,0000	R\$ 1.104,0000
78	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	2000	R\$ 0,4500	R\$ 10.800,0000	R\$ 21.600,0000
79	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	9000	R\$ 0,4400	R\$ 47.520,0000	R\$ 95.040,0000
80	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	1000	R\$ 0,5600	R\$ 6.720,0000	R\$ 13.440,0000
81	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	2000	R\$ 0,7700	R\$ 18.480,0000	R\$ 36.960,0000

82	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$ 0,4200	R\$ 10.080,0000	R\$ 20.160,0000
83	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	5000	R\$ 0,3500	R\$ 21.000,0000	R\$ 42.000,0000
84	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	500	R\$ 0,4000	R\$ 2.400,0000	R\$ 4.800,0000
85	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	200	R\$ 0,7000	R\$ 1.680,0000	R\$ 3.360,0000
86	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	20	R\$ 0,7500	R\$ 180,0000	R\$ 360,0000
87	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	13000	R\$ 0,6000	R\$ 93.600,0000	R\$ 187.200,0000
88	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	200	R\$ 42,0000	R\$ 100.800,0000	R\$ 201.600,0000
89	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	300	R\$ 82,0000	R\$ 295.200,0000	R\$ 590.400,0000
90	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	400	R\$ 9,2000	R\$ 44.160,0000	R\$ 88.320,0000
91	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	300	R\$ 28,0000	R\$ 100.800,0000	R\$ 201.600,0000
92	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	200	R\$ 160,0000	R\$ 384.000,0000	R\$ 768.000,0000
93	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	400	R\$ 22,0000	R\$ 105.600,0000	R\$ 211.200,0000
94	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	300	R\$ 32,0000	R\$ 115.200,0000	R\$ 230.400,0000
95	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	200	R\$ 110,0000	R\$ 264.000,0000	R\$ 528.000,0000

96	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	500	R\$ 25,0000	R\$ 150.000,0000	R\$ 300.000,0000
97	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	500	R\$ 1,3500	R\$ 8.100,0000	R\$ 16.200,0000
98	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$ 43,0000	R\$ 15.480,0000	R\$ 30.960,0000
99	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	30	R\$ 45,0000	R\$ 16.200,0000	R\$ 32.400,0000
100	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	80	R\$ 46,6000	R\$ 44.736,0000	R\$ 89.472,0000
101	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	90	R\$ 10,0000	R\$ 10.800,0000	R\$ 21.600,0000
102	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	15	R\$ 75,0000	R\$ 13.500,0000	R\$ 27.000,0000
103	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	25	R\$ 140,0000	R\$ 42.000,0000	R\$ 84.000,0000
104	620129-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	10	R\$ 87,5000	R\$ 10.500,0000	R\$ 21.000,0000
105	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$ 58,5000	R\$ 21.060,0000	R\$ 42.120,0000

106	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	45	R\$ 42,5000	R\$ 22.950,0000	R\$ 45.900,0000
107	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	15	R\$ 105,0000	R\$ 18.900,0000	R\$ 37.800,0000
108	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	20	R\$ 35,0000	R\$ 8.400,0000	R\$ 16.800,0000
109	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$ 75,0000	R\$ 27.000,0000	R\$ 54.000,0000
110	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	10	R\$ 40,0000	R\$ 4.800,0000	R\$ 9.600,0000
111	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	15	R\$ 63,0000	R\$ 11.340,0000	R\$ 22.680,0000
112	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	10	R\$ 140,0000	R\$ 16.800,0000	R\$ 33.600,0000
113	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	15	R\$ 125,0000	R\$ 22.500,0000	R\$ 45.000,0000
VALOR TOTAL DOS LOTES								R\$ 18.501.664,0800

LOTE VI - HOSPITAL GERAL DE AREIAS SONY SANTOS						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 5.227.206,24	R\$ 10.454.412,4800
VALOR TOTAL DO LOTE VI:					R\$ 10.454.412,4800	

LOTE VI - HOSPITAL GERAL DE AREIAS SONY SANTOS								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIO -	UND	1.440	R\$ 12,8000	R\$ 221.184,0000	R\$ 442.368,0000
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PARA SERVIDOR	UND	5.545	R\$ 18,1800	R\$ 1.209.697,2000	R\$ 2.419.394,4000
3	511533-7	5320	(5115337) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.899	R\$ 19,8700	R\$ 452.797,5600	R\$ 905.595,1200
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	1263	R\$ 8,9600	R\$ 135.797,7600	R\$ 271.595,5200
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE	UND	1.270	R\$ 18,4700	R\$ 281.482,8000	R\$ 562.965,6000
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	1.220	R\$ 15,6800	R\$ 229.555,2000	R\$ 459.110,4000
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	848	R\$ 12,6600	R\$ 128.828,1600	R\$ 257.656,3200
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	275	R\$ 11,0900	R\$ 36.597,0000	R\$ 73.194,0000
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	85	R\$ 11,9400	R\$ 12.178,8000	R\$ 24.357,6000
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	118	R\$ 11,7900	R\$ 16.694,6400	R\$ 33.389,2800
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	30	R\$ 13,4600	R\$ 4.845,6000	R\$ 9.691,2000
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 11,8400	R\$ 4.262,4000	R\$ 8.524,8000
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 9,1300	R\$ 3.286,8000	R\$ 6.573,6000
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	700	R\$ 13,1500	R\$ 110.460,0000	R\$ 220.920,0000
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	43	R\$ 14,3900	R\$ 7.425,2400	R\$ 14.850,4800
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1.151	R\$ 20,8400	R\$ 287.842,0800	R\$ 575.684,1600
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	462	R\$ 16,1900	R\$ 89.757,3600	R\$ 179.514,7200
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	225	R\$ 19,8400	R\$ 53.568,0000	R\$ 107.136,0000
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	188	R\$ 16,8000	R\$ 37.900,8000	R\$ 75.801,6000
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	64	R\$ 17,5900	R\$ 13.509,1200	R\$ 27.018,2400
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO OU LÍQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 13,3400	R\$ 4.802,4000	R\$ 9.604,8000
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 11,3800	R\$ 4.096,8000	R\$ 8.193,6000
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	845	R\$ 20,5500	R\$ 208.377,0000	R\$ 416.754,0000
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	68	R\$ 35,9100	R\$ 29.302,5600	R\$ 58.605,1200
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	1.010	R\$ 16,8000	R\$ 203.616,0000	R\$ 407.232,0000

51	505148-7	5320	(5051487) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	30	R\$ 10,8200	R\$ 3.895,2000	R\$ 7.790,4000
52	505149-5	5320	(5051495) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	150	R\$ 10,3700	R\$ 18.666,0000	R\$ 37.332,0000
53	507548-3	5320	(5075483) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	100	R\$ 11,2900	R\$ 13.548,0000	R\$ 27.096,0000
54	507549-1	5320	(5075491) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	240	R\$ 10,7100	R\$ 30.844,8000	R\$ 61.689,6000
55	505150-9	5320	(5051509) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - ÁGUA DE COCO	UND	40	R\$ 8,9800	R\$ 4.310,4000	R\$ 8.620,8000
56	505151-7	5320	(5051517) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - CHÁ	UND	20	R\$ 8,8600	R\$ 2.126,4000	R\$ 4.252,8000
57	505169-0	5320	(5051690) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	40	R\$ 14,7600	R\$ 7.084,8000	R\$ 14.169,6000
58	507651-0	5320	(5076510) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	80	R\$ 14,5700	R\$ 13.987,2000	R\$ 27.974,4000
59	505176-2	5320	(5051762) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	60	R\$ 10,6000	R\$ 7.632,0000	R\$ 15.264,0000
60	505170-3	5320	(5051703) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHÁ	UND	10	R\$ 8,8100	R\$ 1.057,2000	R\$ 2.114,4000
61	507551-3	5320	(5075513) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	50	R\$ 9,9200	R\$ 5.952,0000	R\$ 11.904,0000
62	507555-6	5320	(5075556) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	300	R\$ 11,5900	R\$ 41.724,0000	R\$ 83.448,0000
63	507556-4	5320	(5075564) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	30	R\$ 8,3000	R\$ 2.988,0000	R\$ 5.976,0000
64	507558-0	5320	(5075580) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$ 11,8900	R\$ 14.268,0000	R\$ 28.536,0000
65	507559-9	5320	(5075599) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	300	R\$ 11,9700	R\$ 43.092,0000	R\$ 86.184,0000
66	505174-6	5320	(5051746) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PÃO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	20	R\$ 6,6900	R\$ 1.605,6000	R\$ 3.211,2000
67	505175-4	5320	(5051754) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 10,2400	R\$ 12.288,0000	R\$ 24.576,0000
68	505858-9	5320	(5058589) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 10,5900	R\$ 12.708,0000	R\$ 25.416,0000
69	593890-2	5320	(5938902) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VÁRIOS SABORES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UND	230	R\$ 11,4000	R\$ 31.464,0000	R\$ 62.928,0000
70	598739-3	5320	(598739-3) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UND	100	R\$ 11,4000	R\$ 13.680,0000	R\$ 27.360,0000
71	598740-7	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UND	100	R\$ 1,3800	R\$ 1.656,0000	R\$ 3.312,0000
72	598742-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UND	10	R\$ 0,7000	R\$ 84,0000	R\$ 168,0000

73	598743-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, SANDUÍCHE NATURAL	UND	10	R\$ 3,2900	R\$ 394,8000	R\$ 789,6000
74	599679-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UND	30	R\$ 1,1200	R\$ 403,2000	R\$ 806,4000
75	599682-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO LANCHE - SANDUÍCHE DE QUEIJO RICOTA	UND	100	R\$ 4,9000	R\$ 5.880,0000	R\$ 11.760,0000
76	513639-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UND	20	R\$ 1,5000	R\$ 360,0000	R\$ 720,0000
77	583032-0	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UND	200	R\$ 3,7500	R\$ 9.000,0000	R\$ 18.000,0000
78	584452-5	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UND	30	R\$ 3,7500	R\$ 1.350,0000	R\$ 2.700,0000
79	583029-0	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UND	380	R\$ 3,6700	R\$ 16.735,2000	R\$ 33.470,4000
80	583034-6	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UND	250	R\$ 2,7000	R\$ 8.100,0000	R\$ 16.200,0000
81	584176-3	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UND	400	R\$ 2,9600	R\$ 14.208,0000	R\$ 28.416,0000
82	584177-1	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UND	40	R\$ 1,7700	R\$ 849,6000	R\$ 1.699,2000
83	584178-0	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UND	20	R\$ 1,2900	R\$ 309,6000	R\$ 619,2000
84	584179-8	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UND	50	R\$ 3,7500	R\$ 2.250,0000	R\$ 4.500,0000
85	588270-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	2	R\$ 150,0000	R\$ 3.600,0000	R\$ 7.200,0000
86	553098-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	6480	R\$ 0,3000	R\$ 23.328,0000	R\$ 46.656,0000
87	553099-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	8640	R\$ 0,2500	R\$ 25.920,0000	R\$ 51.840,0000
88	348601-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	36	R\$ 20,0000	R\$ 8.640,0000	R\$ 17.280,0000
89	462127-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	34	R\$ 19,0000	R\$ 7.752,0000	R\$ 15.504,0000
90	348608-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	18	R\$ 22,0000	R\$ 4.752,0000	R\$ 9.504,0000
91	588264-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTOS DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	3	R\$ 18,8000	R\$ 676,8000	R\$ 1.353,6000

92	588263-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS EMINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	3	R\$ 77,0000	R\$ 2.772,0000	R\$ 5.544,0000
93	348616-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	3	R\$ 21,7000	R\$ 781,2000	R\$ 1.562,4000
94	620107-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	8	R\$ 21,7700	R\$ 2.089,9200	R\$ 4.179,8400
95	620109-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	1	R\$ 235,0000	R\$ 2.820,0000	R\$ 5.640,0000
96	348570-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	3	R\$ 495,0000	R\$ 17.820,0000	R\$ 35.640,0000
97	348576-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	3	R\$ 478,0000	R\$ 17.208,0000	R\$ 34.416,0000
98	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	1	R\$ 43,0000	R\$ 516,0000	R\$ 1.032,0000
99	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$ 0,4400	R\$ 8.448,0000	R\$ 16.896,0000
100	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	200	R\$ 0,7700	R\$ 1.848,0000	R\$ 3.696,0000
101	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$ 0,3500	R\$ 8.400,0000	R\$ 16.800,0000
102	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	600	R\$ 0,4000	R\$ 2.880,0000	R\$ 5.760,0000
103	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	5	R\$ 0,7000	R\$ 42,0000	R\$ 84,0000
104	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	750	R\$ 0,6000	R\$ 5.400,0000	R\$ 10.800,0000
105	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	36	R\$ 82,0000	R\$ 35.424,0000	R\$ 70.848,0000

106	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	2	R\$ 9,2000	R\$ 220,8000	R\$ 441,6000
107	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	2	R\$ 28,0000	R\$ 672,0000	R\$ 1.344,0000
108	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	2	R\$ 160,0000	R\$ 3.840,0000	R\$ 7.680,0000
109	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	12	R\$ 22,0000	R\$ 3.168,0000	R\$ 6.336,0000
110	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	2	R\$ 32,0000	R\$ 768,0000	R\$ 1.536,0000
111	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	30	R\$ 110,0000	R\$ 39.600,0000	R\$ 79.200,0000
112	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	36	R\$ 25,0000	R\$ 10.800,0000	R\$ 21.600,0000
113	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	2	R\$ 1,3500	R\$ 32,4000	R\$ 64,8000
114	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	2	R\$ 43,0000	R\$ 1.032,0000	R\$ 2.064,0000
115	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	10	R\$ 45,0000	R\$ 5.400,0000	R\$ 10.800,0000
116	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	74	R\$ 46,6000	R\$ 41.380,8000	R\$ 82.761,6000

117	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	50	R\$ 10,0000	R\$ 6.000,0000	R\$ 12.000,0000
118	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	1	R\$ 75,0000	R\$ 900,0000	R\$ 1.800,0000
119	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$ 58,5000	R\$ 21.060,0000	R\$ 42.120,0000
120	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	10	R\$ 142,0000	R\$ 17.040,0000	R\$ 34.080,0000
121	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	15	R\$ 35,0000	R\$ 6.300,0000	R\$ 12.600,0000
122	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	40	R\$ 40,0000	R\$ 19.200,0000	R\$ 38.400,0000
123	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	36	R\$ 63,0000	R\$ 27.216,0000	R\$ 54.432,0000
124	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	16	R\$ 125,0000	R\$ 24.000,0000	R\$ 48.000,0000
VALOR TOTAL DOS LOTES								R\$ 10.454.412,4800

LOTE VII - HOSPITAL GETÚLIO VARGAS						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 26.146.614,96	R\$ 52.293.229,92
VALOR TOTAL DO LOTE VII:					R\$ 52.293.229,92	

LOTE VII - HOSPITAL GETÚLIO VARGAS

ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	5169500	5320	(5169500) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	2511	R\$ 19,29	R\$ 581.246,28	R\$ 1.162.492,56
2	5169518	5320	(5169518) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	10157	R\$ 35,96	R\$ 4.382.948,64	R\$ 8.765.897,28
3	5826543	5320	(5826543) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	4524	R\$ 20,34	R\$ 1.104.217,92	R\$ 2.208.435,84
4	5169542	5320	(5169542) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3842	R\$ 15,74	R\$ 725.676,96	R\$ 1.451.353,92
5	5169550	5320	(5169550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1723	R\$ 14,99	R\$ 309.933,24	R\$ 619.866,48
6	5169569	5320	(5169569) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	371	R\$ 17,68	R\$ 78.711,36	R\$ 157.422,72
7	5169577	5320	(5169577) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	585	R\$ 17,68	R\$ 124.113,60	R\$ 248.227,20
8	5826527	5320	(5826527) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA TOTAL, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	86	R\$ 18,74	R\$ 19.339,68	R\$ 38.679,36
9	5831687	5320	(5831687) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO, PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	51	R\$ 17,83	R\$ 10.911,96	R\$ 21.823,92
10	5169607	5320	(5169607) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA, DESJEJUM PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	87	R\$ 17,68	R\$ 18.457,92	R\$ 36.915,84
11	5169615	5320	(5169615) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	3908	R\$ 31,95	R\$ 1.498.327,20	R\$ 2.996.654,40
12	5169623	5320	(5169623) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	1706	R\$ 31,90	R\$ 653.056,80	R\$ 1.306.113,60
13	5169631	5320	(5169631) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PASTOSO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	379	R\$ 22,16	R\$ 100.783,68	R\$ 201.567,36
14	5169640	5320	(5169640) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	523	R\$ 21,10	R\$ 132.423,60	R\$ 264.847,20
15	5169658	5320	(5169658) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO), SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	83	R\$ 22,98	R\$ 22.888,08	R\$ 45.776,16
16	5826535	5320	(5826535) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO PARA PACIENTE, SOB REGIME DE ENTREGA	UNIDADE	55	R\$ 18,68	R\$ 12.328,80	R\$ 24.657,60

62	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	30	R\$ 8,70	R\$ 3.132,00	R\$ 6.264,00
63	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	30	R\$ 5,66	R\$ 2.037,60	R\$ 4.075,20
64	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	30	R\$ 2,86	R\$ 1.029,60	R\$ 2.059,20
65	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	30	R\$ 1,12	R\$ 403,20	R\$ 806,40
66	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	30	R\$ 4,90	R\$ 1.764,00	R\$ 3.528,00
67	513639-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	30	R\$ 1,50	R\$ 540,00	R\$ 1.080,00
68	584176-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	2	R\$ 2,96	R\$ 71,04	R\$ 142,08
69	584177-1	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	3	R\$ 1,77	R\$ 63,72	R\$ 127,44
70	584178-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	3	R\$ 1,29	R\$ 46,44	R\$ 92,88
71	584179-8	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	4	R\$ 3,75	R\$ 180,00	R\$ 360,00
72	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	4000	R\$ 0,44	R\$ 21.120,00	R\$ 42.240,00
73	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	30	R\$ 0,77	R\$ 277,20	R\$ 554,40
74	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	180	R\$ 0,35	R\$ 756,00	R\$ 1.512,00
75	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	1	R\$ 0,70	R\$ 8,40	R\$ 16,80
76	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	540	R\$ 0,75	R\$ 4.860,00	R\$ 9.720,00

77	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	15000	R\$ 0,60	R\$ 108.000,00	R\$ 216.000,00
78	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	600	R\$ 82,00	R\$ 590.400,00	R\$ 1.180.800,00
79	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	120	R\$ 9,20	R\$ 13.248,00	R\$ 26.496,00
80	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	600	R\$ 28,00	R\$ 201.600,00	R\$ 403.200,00
81	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	120	R\$ 160,00	R\$ 230.400,00	R\$ 460.800,00
82	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	240	R\$ 22,00	R\$ 63.360,00	R\$ 126.720,00
83	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	90	R\$ 32,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00
84	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	300	R\$ 110,00	R\$ 396.000,00	R\$ 792.000,00

85	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	150	R\$ 25,00	R\$ 45.000,00	R\$ 90.000,00
86	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	90	R\$ 1,35	R\$ 1.458,00	R\$ 2.916,00
87	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	60	R\$ 43,00	R\$ 30.960,00	R\$ 61.920,00
88	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	60	R\$ 45,00	R\$ 32.400,00	R\$ 64.800,00
89	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	300	R\$ 46,60	R\$ 167.760,00	R\$ 335.520,00
90	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$ 10,00	R\$ 7.200,00	R\$ 14.400,00

98	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$ 75,00	R\$ 9.000,00	R\$ 18.000,00
99	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	10	R\$ 40,00	R\$ 4.800,00	R\$ 9.600,00
100	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$ 63,00	R\$ 7.560,00	R\$ 15.120,00
101	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	10	R\$ 140,00	R\$ 16.800,00	R\$ 33.600,00
102	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$ 125,00	R\$ 180.000,00	R\$ 360.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE								R\$ 52.293.229,92

LOTE VIII - HOSPITAL JABOATÃO PRAZERES						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 4.481.435,76	R\$ R\$ 8.962.871,52
VALOR TOTAL DO LOTE VIII:					R\$ 8.962.871,52	

LOTE VIII - HOSPITAL JABOATÃO PRAZERES								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1634	R\$ 13,64	R\$ 267.453,12	R\$ 534.906,24
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3176	R\$ 23,78	R\$ 906.303,36	R\$ 1.812.606,72
3	511533-7	5320	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1334	R\$ 17,50	R\$ 280.140,00	R\$ 560.280,00
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	1126	R\$ 11,19	R\$ 151.199,28	R\$ 302.398,56
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	1114	R\$ 17,00	R\$ 227.256,00	R\$ 454.512,00
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	1115	R\$ 16,17	R\$ 216.354,60	R\$ 432.709,20
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	591	R\$ 10,93	R\$ 77.515,56	R\$ 155.031,12
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	290	R\$ 12,01	R\$ 41.794,80	R\$ 83.589,60
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	30	R\$ 10,67	R\$ 3.841,20	R\$ 7.682,40
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	20	R\$ 11,79	R\$ 2.829,60	R\$ 5.659,20
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$ 15,76	R\$ 1.891,20	R\$ 3.782,40
12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 11,84	R\$ 1.420,80	R\$ 2.841,60
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	7	R\$ 9,13	R\$ 766,92	R\$ 1.533,84
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	225	R\$ 13,15	R\$ 35.505,00	R\$ 71.010,00
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	5	R\$ 14,39	R\$ 863,40	R\$ 1.726,80
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	660	R\$ 20,84	R\$ 165.052,80	R\$ 330.105,60
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	400	R\$ 16,19	R\$ 77.712,00	R\$ 155.424,00
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	45	R\$ 19,84	R\$ 10.713,60	R\$ 21.427,20

19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	30	R\$ 16,80	R\$ 6.048,00	R\$ 12.096,00
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	10	R\$ 17,59	R\$ 2.110,80	R\$ 4.221,60
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	5	R\$ 13,34	R\$ 800,40	R\$ 1.600,80
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOÇO PARA PACIENTE	UND	5	R\$ 11,38	R\$ 682,80	R\$ 1.365,60
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	330	R\$ 20,55	R\$ 81.378,00	R\$ 162.756,00
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 22,60	R\$ 2.712,00	R\$ 5.424,00
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	600	R\$ 16,80	R\$ 120.960,00	R\$ 241.920,00
26	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	300	R\$ 14,60	R\$ 52.560,00	R\$ 105.120,00
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	150	R\$ 14,20	R\$ 25.560,00	R\$ 51.120,00
28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	100	R\$ 14,46	R\$ 17.352,00	R\$ 34.704,00
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	50	R\$ 15,54	R\$ 9.324,00	R\$ 18.648,00
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	40	R\$ 10,94	R\$ 5.251,20	R\$ 10.502,40
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	10	R\$ 7,72	R\$ 926,40	R\$ 1.852,80
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	300	R\$ 15,80	R\$ 56.880,00	R\$ 113.760,00
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	30	R\$ 18,80	R\$ 6.768,00	R\$ 13.536,00
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	13	R\$ 9,64	R\$ 1.503,84	R\$ 3.007,68
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$ 9,64	R\$ 2.313,60	R\$ 4.627,20
36	505145-2	5320	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	30	R\$ 8,72	R\$ 3.139,20	R\$ 6.278,40

37	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 10,72	R\$ 1.286,40	R\$ 2.572,80
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$ 10,86	R\$ 1.303,20	R\$ 2.606,40
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	30	R\$ 10,72	R\$ 3.859,20	R\$ 7.718,40
40	505162-2	5320	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	60	R\$ 10,72	R\$ 7.718,40	R\$ 15.436,80
41	505163-0	5320	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 10,72	R\$ 1.286,40	R\$ 2.572,80
42	505161-4	5320	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 10,72	R\$ 1.286,40	R\$ 2.572,80
43	505160-6	5320	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	20	R\$ 10,72	R\$ 2.572,80	R\$ 5.145,60
44	505164-9	5320	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	15	R\$ 10,86	R\$ 1.954,80	R\$ 3.909,60
45	505152-5	5320	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	5	R\$ 10,72	R\$ 643,20	R\$ 1.286,40
46	505153-3	5320	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	5	R\$ 10,72	R\$ 643,20	R\$ 1.286,40
47	505154-1	5320	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	20	R\$ 10,72	R\$ 2.572,80	R\$ 5.145,60
48	505155-0	5320	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	15	R\$ 10,72	R\$ 1.929,60	R\$ 3.859,20
49	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	100	R\$ 2,96	R\$ 3.552,00	R\$ 7.104,00
50	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	100	R\$ 7,78	R\$ 9.336,00	R\$ 18.672,00
51	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	100	R\$ 6,22	R\$ 7.464,00	R\$ 14.928,00

52	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	360	R\$ 9,20	R\$ 39.744,00	R\$ 79.488,00
53	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	236	R\$ 9,60	R\$ 27.187,20	R\$ 54.374,40
54	505149-5	5320	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	259	R\$ 9,60	R\$ 29.836,80	R\$ 59.673,60
55	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	100	R\$ 10,42	R\$ 12.504,00	R\$ 25.008,00
56	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	165	R\$ 10,42	R\$ 20.631,60	R\$ 41.263,20
57	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	50	R\$ 8,40	R\$ 5.040,00	R\$ 10.080,00
58	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	50	R\$ 8,40	R\$ 5.040,00	R\$ 10.080,00
59	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	200	R\$ 12,60	R\$ 30.240,00	R\$ 60.480,00
60	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	200	R\$ 13,20	R\$ 31.680,00	R\$ 63.360,00
61	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	204	R\$ 9,80	R\$ 23.990,40	R\$ 47.980,80
62	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	104	R\$ 8,70	R\$ 10.857,60	R\$ 21.715,20
63	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	259	R\$ 8,70	R\$ 27.039,60	R\$ 54.079,20
64	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	264	R\$ 9,60	R\$ 30.412,80	R\$ 60.825,60
65	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	259	R\$ 9,80	R\$ 30.458,40	R\$ 60.916,80

66	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	200	R\$ 9,60	R\$ 23.040,00	R\$ 46.080,00
67	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	200	R\$ 9,80	R\$ 23.520,00	R\$ 47.040,00
68	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	200	R\$ 9,80	R\$ 23.520,00	R\$ 47.040,00
69	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	50	R\$ 9,80	R\$ 5.880,00	R\$ 11.760,00
70	505174-6	5320	(5051746) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	50	R\$ 7,50	R\$ 4.500,00	R\$ 9.000,00
71	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	208	R\$ 8,20	R\$ 20.467,20	R\$ 40.934,40
72	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	100	R\$ 8,70	R\$ 10.440,00	R\$ 20.880,00
73	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	38	R\$ 11,40	R\$ 5.198,40	R\$ 10.396,80
74	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	200	R\$ 11,40	R\$ 27.360,00	R\$ 54.720,00
75	598740-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	208	R\$ 1,38	R\$ 3.444,48	R\$ 6.888,96
76	598742-3	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	100	R\$ 0,70	R\$ 840,00	R\$ 1.680,00
77	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	150	R\$ 3,29	R\$ 5.922,00	R\$ 11.844,00
78	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	30	R\$ 5,66	R\$ 2.037,60	R\$ 4.075,20
79	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UNID	50	R\$ 2,86	R\$ 1.716,00	R\$ 3.432,00
80	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER (DIET OU NORMO)	UNID	50	R\$ 1,12	R\$ 672,00	R\$ 1.344,00

81	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	50	R\$ 4,90	R\$ 2.940,00	R\$ 5.880,00
82	513639-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	20	R\$ 1,50	R\$ 360,00	R\$ 720,00
83	583032-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	100	R\$ 3,75	R\$ 4.500,00	R\$ 9.000,00
84	584452-5	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	50	R\$ 3,75	R\$ 2.250,00	R\$ 4.500,00
85	583029-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UNID	25	R\$ 3,67	R\$ 1.101,00	R\$ 2.202,00
86	583034-6	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	25	R\$ 3,40	R\$ 1.020,00	R\$ 2.040,00
87	584176-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	2250	R\$ 2,96	R\$ 79.920,00	R\$ 159.840,00
88	584177-1	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	1790	R\$ 1,77	R\$ 38.019,60	R\$ 76.039,20
89	584178-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	500	R\$ 1,29	R\$ 7.740,00	R\$ 15.480,00
90	584179-8	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	590	R\$ 3,75	R\$ 26.550,00	R\$ 53.100,00
91	553098-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	40000	R\$ 0,30	R\$ 144.000,00	R\$ 288.000,00
92	553099-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	25000	R\$ 0,25	R\$ 75.000,00	R\$ 150.000,00
93	348601-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCEIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	30	R\$ 20,00	R\$ 7.200,00	R\$ 14.400,00

94	462127-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	60	R\$ 19,00	R\$ 13.680,00	R\$ 27.360,00
95	348608-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	20	R\$ 22,00	R\$ 5.280,00	R\$ 10.560,00
96	620105-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	2	R\$ 22,20	R\$ 532,80	R\$ 1.065,60
97	348573-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5CAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTO DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	20	R\$ 22,50	R\$ 5.400,00	R\$ 10.800,00
98	620107-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	20	R\$ 21,77	R\$ 5.224,80	R\$ 10.449,60
99	348569-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1CAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	20	R\$ 180,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00
100	620111-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	10	R\$ 452,00	R\$ 54.240,00	R\$ 108.480,00

101	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	10	R\$ 43,00	R\$ 5.160,00	R\$ 10.320,00
102	620113-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	10	R\$ 19,88	R\$ 2.385,60	R\$ 4.771,20
103	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	2000	R\$ 0,77	R\$ 18.480,00	R\$ 36.960,00
104	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$ 0,42	R\$ 10.080,00	R\$ 20.160,00
105	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAA PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2000	R\$ 0,35	R\$ 8.400,00	R\$ 16.800,00
106	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAA PROBIOTICA	GRAMA	2000	R\$ 0,40	R\$ 9.600,00	R\$ 19.200,00
107	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	2000	R\$ 0,75	R\$ 18.000,00	R\$ 36.000,00
108	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	10000	R\$ 0,60	R\$ 72.000,00	R\$ 144.000,00
109	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	100	R\$ 82,00	R\$ 98.400,00	R\$ 196.800,00

110	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	100	R\$ 9,20	R\$ 11.040,00	R\$ 22.080,00
111	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	50	R\$ 28,00	R\$ 16.800,00	R\$ 33.600,00
112	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	50	R\$ 160,00	R\$ 96.000,00	R\$ 192.000,00
113	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	50	R\$ 22,00	R\$ 13.200,00	R\$ 26.400,00
114	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	100	R\$ 32,00	R\$ 38.400,00	R\$ 76.800,00
115	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	50	R\$ 110,00	R\$ 66.000,00	R\$ 132.000,00
116	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	100	R\$ 25,00	R\$ 30.000,00	R\$ 60.000,00

117	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	10	R\$ 45,00	R\$ 5.400,00	R\$ 10.800,00
118	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	10	R\$ 10,00	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
119	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	10	R\$ 75,00	R\$ 9.000,00	R\$ 18.000,00
120	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	10	R\$ 142,00	R\$ 17.040,00	R\$ 34.080,00
121	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	10	R\$ 75,00	R\$ 9.000,00	R\$ 18.000,00
122	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	5	R\$ 63,00	R\$ 3.780,00	R\$ 7.560,00

12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	50	R\$ 11,84	R\$ 7.104,00	R\$ 14.208,00
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	50	R\$ 9,13	R\$ 5.478,00	R\$ 10.956,00
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5239	R\$ 13,15	R\$ 826.714,20	R\$ 1.653.428,40
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	245	R\$ 14,39	R\$ 42.306,60	R\$ 84.613,20
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4089	R\$ 20,84	R\$ 1.022.577,12	R\$ 2.045.154,24
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	812	R\$ 16,19	R\$ 157.755,36	R\$ 315.510,72
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	349	R\$ 19,84	R\$ 83.089,92	R\$ 166.179,84
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	593	R\$ 16,80	R\$ 119.548,80	R\$ 239.097,60
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	121	R\$ 17,59	R\$ 25.540,68	R\$ 51.081,36
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	50	R\$ 13,34	R\$ 8.004,00	R\$ 16.008,00
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	50	R\$ 11,38	R\$ 6.828,00	R\$ 13.656,00
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5333	R\$ 20,55	R\$ 1.315.117,80	R\$ 2.630.235,60
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	251	R\$ 20,98	R\$ 63.191,76	R\$ 126.383,52
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4081	R\$ 19,10	R\$ 935.365,20	R\$ 1.870.730,40
26	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	796	R\$ 14,90	R\$ 142.324,80	R\$ 284.649,60
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	363	R\$ 14,46	R\$ 62.987,76	R\$ 125.975,52
28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	609	R\$ 15,13	R\$ 110.570,04	R\$ 221.140,08

29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	119	R\$ 15,20	R\$ 21.705,60	R\$ 43.411,20
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	100	R\$ 11,92	R\$ 14.304,00	R\$ 28.608,00
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	100	R\$ 9,36	R\$ 11.232,00	R\$ 22.464,00
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	5424	R\$ 16,02	R\$ 1.042.709,76	R\$ 2.085.419,52
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	256	R\$ 17,60	R\$ 54.067,20	R\$ 108.134,40
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	22	R\$ 10,64	R\$ 2.808,96	R\$ 5.617,92
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	22	R\$ 10,05	R\$ 2.653,20	R\$ 5.306,40
36	505145-2	5320	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	22	R\$ 9,01	R\$ 2.378,64	R\$ 4.757,28
37	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 10,20	R\$ 1.224,00	R\$ 2.448,00
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	250	R\$ 11,45	R\$ 34.350,00	R\$ 68.700,00
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	169	R\$ 11,00	R\$ 22.308,00	R\$ 44.616,00
40	505162-2	5320	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$ 11,50	R\$ 1.380,00	R\$ 2.760,00
41	505163-0	5320	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 11,53	R\$ 1.383,60	R\$ 2.767,20
42	505161-4	5320	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 11,61	R\$ 1.393,20	R\$ 2.786,40
43	505160-6	5320	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	1398	R\$ 11,71	R\$ 196.446,96	R\$ 392.893,92
44	505164-9	5320	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	10	R\$ 11,44	R\$ 1.372,80	R\$ 2.745,60
45	505152-5	5320	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$ 11,52	R\$ 1.382,40	R\$ 2.764,80

46	505153-3	5320	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 11,61	R\$ 1.393,20	R\$ 2.786,40
47	505154-1	5320	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	10	R\$ 11,44	R\$ 1.372,80	R\$ 2.745,60
48	505155-0	5320	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 11,23	R\$ 1.347,60	R\$ 2.695,20
49	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	1704	R\$ 3,21	R\$ 65.638,08	R\$ 131.276,16
50	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE- SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	10	R\$ 8,94	R\$ 1.072,80	R\$ 2.145,60
51	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1000	R\$ 6,98	R\$ 83.760,00	R\$ 167.520,00
52	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1000	R\$ 9,33	R\$ 111.960,00	R\$ 223.920,00
53	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	950	R\$ 9,83	R\$ 112.062,00	R\$ 224.124,00
54	505149-5	5320	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	1500	R\$ 9,52	R\$ 171.360,00	R\$ 342.720,00
55	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	31 2650	R\$ 12,02	R\$ 45.096.636,00	R\$ 90.193.272,00
56	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	7500	R\$ 12,01	R\$ 1.080.900,00	R\$ 2.161.800,00
57	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	580	R\$ 8,92	R\$ 62.083,20	R\$ 124.166,40
58	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	430	R\$ 8,86	R\$ 45.717,60	R\$ 91.435,20
59	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	2000	R\$ 15,16	R\$ 363.840,00	R\$ 727.680,00
60	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	650	R\$ 14,62	R\$ 114.036,00	R\$ 228.072,00

61	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	2000	R\$ 10,69	R\$ 256.560,00	R\$ 513.120,00
62	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	100	R\$ 9,71	R\$ 11.652,00	R\$ 23.304,00
63	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	17	R\$ 9,92	R\$ 2.023,68	R\$ 4.047,36
64	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1300	R\$ 11,73	R\$ 182.988,00	R\$ 365.976,00
65	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	6550	R\$ 11,78	R\$ 925.908,00	R\$ 1.851.816,00
66	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	5	R\$ 11,79	R\$ 707,40	R\$ 1.414,80
67	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	700	R\$ 8,40	R\$ 70.560,00	R\$ 141.120,00
68	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	2000	R\$ 11,89	R\$ 285.360,00	R\$ 570.720,00
69	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	3000	R\$ 11,97	R\$ 430.920,00	R\$ 861.840,00
70	505174-6	5320	(5051746) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	62	R\$ 6,69	R\$ 4.977,36	R\$ 9.954,72
71	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1500	R\$ 10,24	R\$ 184.320,00	R\$ 368.640,00
72	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE- CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	478	R\$ 10,59	R\$ 60.744,24	R\$ 121.488,48

73	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE COM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA ,EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	91	R\$ 14,59	R\$ 15.932,28	R\$ 31.864,56
74	598739-3	5320	(5987393) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEÍNA	UNID	100	R\$ 10,24	R\$ 12.288,00	R\$ 24.576,00
75	598740-7	5320	(5987407) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLO DE BACIA	UNID	120	R\$ 4,04	R\$ 5.817,60	R\$ 11.635,20
76	598742-3	5320	(5987423) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, BOLACHA SALGADA	UNID	91	R\$ 4,49	4.903,08	R\$ 9.806,16
77	598743-1	5320	(5987431) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	91	R\$ 6,40	R\$ 6.988,80	R\$ 13.977,60
78	513639-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CHÁ	UNID	30	R\$ 1,50	R\$ 540,00	R\$ 1.080,00
79	583032-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ	UNID	50	R\$ 3,75	R\$ 2.250,00	R\$ 4.500,00
80	584452-5	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU ARROZ E AVEIA	UNID	50	R\$ 3,75	R\$ 2.250,00	R\$ 4.500,00
81	583029-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AVEIA	UNID	25	R\$ 3,67	R\$ 1.101,00	R\$ 2.202,00
82	583034-6	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MINGAU DE AMIDO	UNID	25	R\$ 2,70	R\$ 810,00	R\$ 1.620,00
83	584176-3	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE INTEGRAL	UNID	300	R\$ 2,96	R\$ 10.656,00	R\$ 21.312,00
84	584177-1	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE DESNATADO	UNID	150	R\$ 1,77	R\$ 3.186,00	R\$ 6.372,00
85	584178-0	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SOJA	UNID	150	R\$ 1,29	R\$ 2.322,00	R\$ 4.644,00
86	584179-8	15210	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COM FORNECIMENTO DE INSUMOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE	UNID	200	R\$ 3,75	R\$ 9.000,00	R\$ 18.000,00

87	620098-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE AMINOACIDOS, PARA PACIENTES ATE 01 ANO DE IDADE, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL	GRAMA	15	R\$ 0,35	R\$ 63,00	R\$ 126,00
88	620099-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, MISTURA DE AMINOACIDOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, PARA CRIANCAS DE 1 A 8 ANOS COM FENILCETONURIA, ISENTA DE FENILALANINA, DENSIDADE CALORICA 280 KCAL/100G	GRAMA	15	R\$ 0,45	R\$ 81,00	R\$ 162,00
89	620102-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE SEGUIMENTO, COMPOSTA POR MISTURA DE AMINOACIDOS ESSENCIAIS E NAO ESSENCIAIS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS, PARA PACIENTES COM FENILCETONURIA MAIORES DE 8 ANOS E GESTANTES, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	15	R\$ 0,56	R\$ 100,80	R\$ 201,60
90	588270-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	15	R\$ 150,00	R\$ 27.000,00	R\$ 54.000,00
91	553098-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	13950	R\$ 0,30	R\$ 50.220,00	R\$ 100.440,00
92	553099-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	18600	R\$ 0,25	R\$ 55.800,00	R\$ 111.600,00
93	620365-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA, PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	454	R\$ 0,70	R\$ 3.813,60	R\$ 7.627,20

94	348601-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	454	R\$ 20,00	R\$ 108.960,00	R\$ 217.920,00
95	462127-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	864	R\$ 19,00	R\$ 196.992,00	R\$ 393.984,00
96	348608-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	54	R\$ 22,00	R\$ 14.256,00	R\$ 28.512,00
97	588264-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTOS DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	180	R\$ 18,80	R\$ 40.608,00	R\$ 81.216,00
98	588263-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES, COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENO (1,0KCAL/ML)	LITRO	180	R\$ 77,00	R\$ 166.320,00	R\$ 332.640,00
99	620104-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, COM TEOR REDUZIDO DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA LONGA (TCL), ALTO TEOR DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MEDIA (TCM), ADICIONADA DE ACIDO LINOLEICO, ACIDO ALFA-LINOLENICO, ACIDO DOCOSAHEXAENOICO (DHA) E ACIDO ARAQUIDONICO (ARA), PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	GRAMA	15	R\$ 1,70	R\$ 306,00	R\$ 612,00

100	620105-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	180	R\$ 22,20	R\$ 47.952,00	R\$ 95.904,00
101	348616-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	180	R\$ 21,70	R\$ 46.872,00	R\$ 93.744,00
102	348573-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	180	R\$ 22,50	R\$ 48.600,00	R\$ 97.200,00
103	620107-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	180	R\$ 21,77	R\$ 47.023,20	R\$ 94.046,40
104	620109-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	60	R\$ 235,00	R\$ 169.200,00	R\$ 338.400,00
105	348569-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1KCAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	LITRO	150	R\$ 180,00	R\$ 324.000,00	R\$ 648.000,00
106	348570-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	105	R\$ 495,00	R\$ 623.700,00	R\$ 1.247.400,00

107	348576-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	72	R\$ 478,00	R\$ 412.992,00	R\$ 825.984,00
108	620111-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	60	R\$ 452,00	R\$ 325.440,00	R\$ 650.880,00
109	620112-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	45	R\$ 452,00	R\$ 244.080,00	R\$ 488.160,00
110	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	27	R\$ 43,00	R\$ 13.932,00	R\$ 27.864,00
111	348578-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LI	108	R\$ 75,00	R\$ 97.200,00	R\$ 194.400,00
112	620113-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	120	R\$ 19,88	R\$ 28.627,20	R\$ 57.254,40
113	620114-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	60	R\$ 18,99	R\$ 13.672,80	R\$ 27.345,60

114	620380-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	15	R\$ 23,00	R\$ 4.140,00	R\$ 8.280,00
115	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	5000	R\$ 0,45	R\$ 27.000,00	R\$ 54.000,00
116	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	24000	R\$ 0,44	R\$ 126.720,00	R\$ 253.440,00
117	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	750000	R\$ 0,56	R\$ 5.040.000,00	R\$ 10.080.000,00
118	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	1800	R\$ 0,77	R\$ 16.632,00	R\$ 33.264,00
119	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1500	R\$ 0,42	R\$ 7.560,00	R\$ 15.120,00
120	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1500	R\$ 0,35	R\$ 6.300,00	R\$ 12.600,00
121	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	1500	R\$ 0,40	R\$ 7.200,00	R\$ 14.400,00
122	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	4500	R\$ 0,70	R\$ 37.800,00	R\$ 75.600,00
123	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	5400	R\$ 0,75	R\$ 48.600,00	R\$ 97.200,00

124	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	30000	R\$ 0,60	R\$ 216.000,00	R\$ 432.000,00
125	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	1500	R\$ 42,00	R\$ 756.000,00	R\$ 1.512.000,00
126	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	5400	R\$ 82,00	R\$ 5.313.600,00	R\$ 10.627.200,00
127	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	2700	R\$ 9,20	R\$ 298.080,00	R\$ 596.160,00
128	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	4500	R\$ 28,00	R\$ 1.512.000,00	R\$ 3.024.000,00
129	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	1350	R\$ 160,00	R\$ 2.592.000,00	R\$ 5.184.000,00
130	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	4500	R\$ 22,00	R\$ 1.188.000,00	R\$ 2.376.000,00

131	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	3600	R\$ 32,00	R\$ 1.382.400,00	R\$ 2.764.800,00
132	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	4500	R\$ 110,00	R\$ 5.940.000,00	R\$ 11.880.000,00
133	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	3600	R\$ 25,00	R\$ 1.080.000,00	R\$ 2.160.000,00
134	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	1350	R\$ 1,35	R\$ 21.870,00	R\$ 43.740,00
135	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	300	R\$ 43,00	R\$ 154.800,00	R\$ 309.600,00
136	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	300	R\$ 45,00	R\$ 162.000,00	R\$ 324.000,00

137	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	900	R\$ 46,60	R\$ 503.280,00	R\$ 1.006.560,00
138	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$ 10,00	R\$ 36.000,00	R\$ 72.000,00
139	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	270	R\$ 75,00	R\$ 243.000,00	R\$ 486.000,00
140	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$ 140,00	R\$ 504.000,00	R\$ 1.008.000,00
141	620129-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	180	R\$ 87,50	R\$ 189.000,00	R\$ 378.000,00
142	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$ 58,50	R\$ 210.600,00	R\$ 421.200,00

149	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	300	R\$ 63,00	R\$ 226.800,00	R\$ 453.600,00
150	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	300	R\$ 140,00	R\$ 504.000,00	R\$ 1.008.000,00
151	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$ 125,00	R\$ 450.000,00	R\$ 900.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE:								R\$ 197.092.867,92

LOTE X - HOSPITAL REGIONAL DO AGRESTE - HRA						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 43.736.372,64	R\$ 87.472.745,2800
VALOR TOTAL DO LOTE X:					R\$ 87.472.745,28	

LOTE X - HOSPITAL REGIONAL DO AGRESTE - HRA								
ITEM	E - FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	2.948	R\$ 13,6400	R\$ 482.528,6400	R\$ 965.057,2800
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	10.352	R\$ 23,7800	R\$ 2.954.046,7200	R\$ 5.908.093,4400
3	511533-7	5320	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	4.209	R\$ 17,5000	R\$ 883.890,0000	R\$ 1.767.780,0000
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	4.253	R\$ 11,1900	R\$ 571.092,8400	R\$ 1.142.185,6800
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	4.436	R\$ 17,0000	R\$ 904.944,0000	R\$ 1.809.888,0000
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	4.135	R\$ 16,1000	R\$ 798.882,0000	R\$ 1.597.764,0000

28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARADIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	444	R\$ 15,1300	R\$ 80.612,6400	R\$ 161.225,2800
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	200	R\$ 15,2000	R\$ 36.480,0000	R\$ 72.960,0000
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	200	R\$ 11,9200	R\$ 28.608,0000	R\$ 57.216,0000
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDADE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	200	R\$ 9,3600	R\$ 22.464,0000	R\$ 44.928,0000
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	1913	R\$ 16,0200	R\$ 367.755,1200	R\$ 735.510,2400
33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	623	R\$ 17,6000	R\$ 131.577,6000	R\$ 263.155,2000
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	20	R\$ 10,6400	R\$ 2.553,6000	R\$ 5.107,2000
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	20	R\$ 10,0500	R\$ 2.412,0000	R\$ 4.824,0000
36	505145-2	5320	(5051452) SERBIÇO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	20	R\$ 9,0100	R\$ 2.162,4000	R\$ 4.324,8000
37	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE-FRUTA	UND	224	R\$ 3,2100	R\$ 8.628,4800	R\$ 17.256,9600
38	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE-SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	90	R\$ 8,9400	R\$ 9.655,2000	R\$ 19.310,4000
39	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE-SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	90	R\$ 6,9800	R\$ 7.538,4000	R\$ 15.076,8000
40	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE-VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	1800	R\$ 9,3300	R\$ 201.528,0000	R\$ 403.056,0000
41	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE-VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	440	R\$ 9,8300	R\$ 51.902,4000	R\$ 103.804,8000
42	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE-IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	840	R\$ 12,0200	R\$ 121.161,6000	R\$ 242.323,2000
43	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE-IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	1680	R\$ 12,1100	R\$ 244.137,6000	R\$ 488.275,2000
44	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE-AGUA DE COCO	UND	200	R\$ 8,9200	R\$ 21.408,0000	R\$ 42.816,0000
45	505151-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	20	R\$ 8,8600	R\$ 2.126,4000	R\$ 4.252,8000
46	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	448	R\$ 15,1600	R\$ 81.500,1600	R\$ 163.000,3200
47	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCOFRUTA DA POLPA	UND	448	R\$ 14,6200	R\$ 78.597,1200	R\$ 157.194,2400

48	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DEBISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	448	R\$ 10,6900	R\$ 57.469,4400	R\$ 114.938,8800
49	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	224	R\$ 9,7100	R\$ 26.100,4800	R\$ 52.200,9600
50	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	448	R\$ 11,7300	R\$ 63.060,4800	R\$ 126.120,9600
51	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	896	R\$ 11,5100	R\$ 123.755,5200	R\$ 247.511,0400
52	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	381	R\$ 8,4000	R\$ 38.404,8000	R\$ 76.809,6000
53	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	548	R\$ 11,8900	R\$ 78.188,6400	R\$ 156.377,2800
54	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	896	R\$ 10,2400	R\$ 110.100,4800	R\$ 220.200,9600
55	505858-9	5320	(5058589) - SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE CONTENDO 01 TIPO DE BOLO DIET COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	548	R\$ 10,4900	R\$ 68.982,2400	R\$ 137.964,4800
56	593890-2	5320	(5938902) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHECOM IOGURTE SEM LACTOSE VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, EMBALAGEM INDIVIDUAL APROPRIADA.	UNID	840	R\$ 11,4000	R\$ 114.912,0000	R\$ 229.824,0000
57	598739-3	5320	(598739-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT LANCHE, CONTENDO SUCO DE POLPA DE FRUTA E CROISSANT RECHEADO COM PROTEINA	UNID	896	R\$ 11,4000	R\$ 122.572,8000	R\$ 245.145,6000
58	598743-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, SANDUICHE NATURAL	UNID	896	R\$ 3,2900	R\$ 35.374,0800	R\$ 70.748,1600
59	599676-7	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, REQUEIJAO EM BLISTER	UNID	224	R\$ 5,6600	R\$ 15.214,0800	R\$ 30.428,1600
60	599677-5	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, MANTEIGA EM BLISTER	UND	224	R\$ 2,8600	R\$ 7.687,6800	R\$ 15.375,3600
61	599679-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE, GELEIA EM BLISTER(DIET OU NORMO)	UND	224	R\$ 1,1200	R\$ 3.010,5600	R\$ 6.021,1200
62	599682-1	5320	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SANDUICHE DE QUEIJO RICOTA	UNID	896	R\$ 4,9000	R\$ 52.684,8000	R\$ 105.369,6000
63	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1000	R\$ 0,4500	R\$ 5.400,0000	R\$ 10.800,0000
64	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	1600	R\$ 0,4400	R\$ 8.448,0000	R\$ 16.896,0000
65	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	1200	R\$ 0,7700	R\$ 11.088,0000	R\$ 22.176,0000
66	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL,ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO,PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2160	R\$ 0,4200	R\$ 10.886,4000	R\$ 21.772,8000

67	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	2160	R\$ 0,3500	R\$ 9.072,0000	R\$ 18.144,0000
68	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	GRAMA	90	R\$ 0,4000	R\$ 432,0000	R\$ 864,0000
69	620124-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	GRAMA	800	R\$ 0,7000	R\$ 6.720,0000	R\$ 13.440,0000
70	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	180	R\$ 0,7500	R\$ 1.620,0000	R\$ 3.240,0000
71	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	225000	R\$ 0,6000	R\$ 1.620.000,0000	R\$ 3.240.000,0000
72	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	250	R\$ 42,0000	R\$ 126.000,0000	R\$ 252.000,0000
73	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	360	R\$ 82,0000	R\$ 354.240,0000	R\$ 708.480,0000
74	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	90	R\$ 9,2000	R\$ 9.936,0000	R\$ 19.872,0000
75	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	120	R\$ 28,0000	R\$ 40.320,0000	R\$ 80.640,0000
76	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	120	R\$ 160,0000	R\$ 230.400,0000	R\$ 460.800,0000
77	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	300	R\$ 22,0000	R\$ 79.200,0000	R\$ 158.400,0000
78	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	300	R\$ 32,0000	R\$ 115.200,0000	R\$ 230.400,0000

79	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	300	R\$ 110,0000	R\$ 396.000,0000	R\$ 792.000,0000
80	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	360	R\$ 25,0000	R\$ 108.000,0000	R\$ 216.000,0000
81	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	90	R\$ 1,3500	R\$ 1.458,0000	R\$ 2.916,0000
82	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$ 43,0000	R\$ 15.480,0000	R\$ 30.960,0000
83	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	30	R\$ 45,0000	R\$ 16.200,0000	R\$ 32.400,0000
84	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	60	R\$ 46,6000	R\$ 33.552,0000	R\$ 67.104,0000
85	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$ 10,0000	R\$ 7.200,0000	R\$ 14.400,0000
86	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	14400	R\$ 75,0000	R\$ 12.960.000,0000	R\$ 25.920.000,0000
87	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	90	R\$ 140,0000	R\$ 151.200,0000	R\$ 302.400,0000

88	620129-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENCA DE CROHN	LITRO	14400	R\$ 87,5000	R\$ 15.120.000,0000	R\$ 30.240.000,0000
89	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$ 58,5000	R\$ 84.240,0000	R\$ 168.480,0000
90	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	90	R\$ 42,5000	R\$ 45.900,0000	R\$ 91.800,0000
91	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$ 142,0000	R\$ 102.240,0000	R\$ 204.480,0000
92	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$ 105,0000	R\$ 75.600,0000	R\$ 151.200,0000
93	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	120	R\$ 35,0000	R\$ 50.400,0000	R\$ 100.800,0000
94	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	60	R\$ 75,0000	R\$ 54.000,0000	R\$ 108.000,0000
95	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	UNIDADE	30	R\$ 40,0000	R\$ 14.400,0000	R\$ 28.800,0000
96	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	30	R\$ 63,0000	R\$ 22.680,0000	R\$ 45.360,0000

97	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	30	R\$ 140,0000	R\$ 50.400,0000	R\$ 100.800,0000
98	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	60	R\$ 125,0000	R\$ 90.000,0000	R\$ 180.000,0000
VALOR TOTAL DO LOTE:								R\$ 87.472.745,28

LOTE XI - HOSPITAL DA RESTAURACAO						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 42.292.727,16	R\$ 84.585.454,32
VALOR TOTAL DO LOTE XI:					R\$ 84.585.454,32	

LOTE XI - HOSPITAL DA RESTAURACAO								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1.743,00	R\$ 13,64	R\$ 285.294,24	R\$ 570.588,48
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	18.466,00	R\$ 23,78	R\$ 5.269.457,76	R\$ 10.538.915,52
3	511533-7	5320	(5115337) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	5.899,00	R\$ 17,50	R\$ 1.238.790,00	R\$ 2.477.580,00
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	8.198,00	R\$ 11,19	R\$ 1.100.827,44	R\$ 2.201.654,88
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	9.461	R\$ 17,00	R\$ 1.930.044,00	R\$ 3.860.088,00
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	8.425,00	R\$ 16,10	R\$ 1.627.710,00	R\$ 3.255.420,00
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	15255	R\$ 10,93	R\$ 2.000.845,80	R\$ 4.001.691,60
8	313032-0	5320	(3130320) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSA PATOLOGIAS	UND	560	R\$ 12,01	R\$ 80.707,20	R\$ 161.414,40
9	231132-1	5320	(2311321) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PASTOSO PARA PACIENTE	UND	975	R\$ 10,67	R\$ 124.839,00	R\$ 249.678,00
10	328757-2	5320	(3287572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (DESJEJUM) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2071	R\$ 11,79	R\$ 293.005,08	R\$ 586.010,16
11	328749-1	5320	(3287491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (DESJEJUM) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	20	R\$ 13,46	R\$ 3.230,40	R\$ 6.460,80

12	337568-4	5320	(3375684) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$ 11,84	R\$ 1.136,64	R\$ 2.273,28
13	342771-4	5320	(3427714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA DE PROVA - DESJEJUM PARA PACIENTE	UND	219	R\$ 9,13	R\$ 23.993,64	R\$ 47.987,28
14	507372-3	5320	(5073723) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	4700	R\$ 13,15	R\$ 741.660,00	R\$ 1.483.320,00
15	507765-6	5320	(5077656) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	344	R\$ 14,39	R\$ 59.401,92	R\$ 118.803,84
16	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	14501	R\$ 20,84	R\$ 3.626.410,08	R\$ 7.252.820,16
17	313033-9	5320	(3130339) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	456	R\$ 16,19	R\$ 88.591,68	R\$ 177.183,36
18	231143-7	5320	(2311437) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOÇO PASTOSO PARA PACIENTE	UND	1198	R\$ 19,84	R\$ 285.219,84	R\$ 570.439,68
19	328759-9	5320	(3287599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (ALMOÇO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2179	R\$ 16,80	R\$ 439.286,40	R\$ 878.572,80
20	328752-1	5320	(3287521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (ALMOCO) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	42	R\$ 17,59	R\$ 8.865,36	R\$ 17.730,72
21	337569-2	5320	(3375692) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$ 13,34	R\$ 1.280,64	R\$ 2.561,28
22	329470-6	5320	(3294706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM ALMOCO PARA PACIENTE	UND	147	R\$ 11,38	R\$ 20.074,32	R\$ 40.148,64
23	507375-8	5320	(5073758) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	4290	R\$ 20,55	R\$ 1.057.914,00	R\$ 2.115.828,00
24	507766-4	5320	(5077664) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTE	UND	290	R\$ 20,98	R\$ 73.010,40	R\$ 146.020,80
25	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	13910	R\$ 18,93	R\$ 3.159.795,60	R\$ 6.319.591,20
26	313034-7	5320	(3130347) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA BRANDA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	494	R\$ 14,90	R\$ 88.237,20	R\$ 176.654,40
27	589277-5	5320	(589277-5) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, DIETA PASTOSA, PARA PACIENTE	UND	1229	R\$ 15,80	R\$ 233.018,40	R\$ 466.036,80
28	328760-2	5320	(3287602) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PASTOSA (JANTAR) PARA DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	2249	R\$ 15,13	R\$ 408.328,44	R\$ 816.656,88
29	328753-0	5320	(3287530) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA TOTAL (JANTAR) PARA AS DIETAS GERAIS E DIVERSAS PATOLOGIAS	UND	42	R\$ 15,20	R\$ 7.660,80	R\$ 15.321,60
30	337570-6	5320	(3375706) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO OU LIQUIDOS CLAROS, PARA PACIENTE	UND	8	R\$ 11,92	R\$ 1.144,32	R\$ 2.288,64
31	329471-4	5320	(3294714) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LIQUIDA DE PROVA EM JANTAR PARA PACIENTE	UND	192	R\$ 9,36	R\$ 21.565,44	R\$ 43.130,88
32	507378-2	5320	(5073782) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA HIPOGLICIDICA, PARA PACIENTE	UND	4245	R\$ 16,02	R\$ 816.058,80	R\$ 1.632.117,60

33	507767-2	5320	(5077672) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR, DIETA SEM LACTOSE, PARA PACIENTES	UND	327	R\$ 17,60	R\$ 69.062,40	R\$ 138.124,80
34	505143-6	5320	(5051436) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE CARNE	UND	8	R\$ 10,64	R\$ 1.021,44	R\$ 2.042,88
35	505144-4	5320	(5051444) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE FRANGO	UND	8	R\$ 10,05	R\$ 964,80	R\$ 1.929,60
36	505145-2	5320	(5051452) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CALDO DE LEGUMES	UND	8	R\$ 9,01	R\$ 864,96	R\$ 1.729,92
37	505159-2	5320	(5051592) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	UND	8	R\$ 10,20	R\$ 979,20	R\$ 1.958,40
38	505165-7	5320	(5051657) - SERVICO DO ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	UND	8	R\$ 11,45	R\$ 1.099,20	R\$ 2.198,40
39	505158-4	5320	(5051584) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	UND	242	R\$ 11,00	R\$ 31.994,00	R\$ 63.888,00
40	505162-2	5320	(5051622) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	UND	8	R\$ 11,50	R\$ 1.104,00	R\$ 2.208,00
41	505163-0	5320	(5051630) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	UND	243	R\$ 11,53	R\$ 33.621,48	R\$ 67.242,96
42	505161-4	5320	(5051614) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	UND	8	R\$ 11,61	R\$ 1.114,56	R\$ 2.229,12
43	505160-6	5320	(5051606) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	UND	242	R\$ 11,71	R\$ 34.005,84	R\$ 68.011,68
44	505164-9	5320	(5051649) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	UND	8	R\$ 11,44	R\$ 1.098,24	R\$ 2.196,48
45	505152-5	5320	(5051525) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	8	R\$ 11,52	R\$ 1.105,92	R\$ 2.211,84
46	505153-3	5320	(5051533) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	8	R\$ 11,61	R\$ 1.114,56	R\$ 2.229,12
47	505154-1	5320	(5051541) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	UND	237	R\$ 11,44	R\$ 32.535,36	R\$ 65.070,72
48	505155-0	5320	(5051550) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	UND	10	R\$ 11,23	R\$ 1.347,60	R\$ 2.695,20
49	505166-5	5320	(5051665) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - FRUTA	UND	12026	R\$ 3,21	R\$ 463.241,52	R\$ 926.483,04
50	505167-3	5320	(5051673) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SALADA DE FRUTAS COM 05 TIPOS DE FRUTAS	UND	147	R\$ 8,94	R\$ 15.770,16	R\$ 31.540,32
51	505168-1	5320	(5051681) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1332	R\$ 6,98	R\$ 111.568,32	R\$ 223.136,64
52	505147-9	5320	(5051479) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE INTEGRAL	UND	10236	R\$ 9,33	R\$ 1.146.022,56	R\$ 2.292.045,12

53	505148-7	5320	(5051487) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 01 TIPO DE FRUTA E LEITE DESNATADO	UND	2161	R\$ 9,83	R\$ 254.911,56	R\$ 509.823,12
54	505149-5	5320	(5051495) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - VITAMINA COM 03 TIPOS DE FRUTAS	UND	1000	R\$ 9,53	R\$ 114.360,00	R\$ 228.720,00
55	507548-3	5320	(5075483) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, DIET, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	2000	R\$ 12,02	R\$ 288.480,00	R\$ 576.960,00
56	507549-1	5320	(5075491) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - IOGURTE DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	UND	10992	R\$ 12,11	R\$ 1.597.357,44	R\$ 3.194.714,88
57	505150-9	5320	(5051509) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - AGUA DE COCO	UND	622	R\$ 8,92	R\$ 66.578,88	R\$ 133.157,76
58	505151-7	5320	(5051517) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LANCHE - CHA	UND	1000	R\$ 8,86	R\$ 106.320,00	R\$ 212.640,00
59	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1000	R\$ 15,16	R\$ 181.920,00	R\$ 363.840,00
60	507651-0	5320	(5076510) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS INTEGRAIS, 01 BLISTER DE GELEIA DIET E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	1245	R\$ 14,62	R\$ 218.422,80	R\$ 436.845,60
61	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	3178	R\$ 10,69	R\$ 407.673,84	R\$ 815.347,68
62	505170-3	5320	(5051703) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 TORRADAS E 01 COPO DE CHA	UND	1581	R\$ 9,71	R\$ 184.218,12	R\$ 368.436,24
63	507551-3	5320	(5075513) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	104	R\$ 9,92	R\$ 12.380,16	R\$ 24.760,32
64	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	485	R\$ 11,73	R\$ 68.268,60	R\$ 136.537,20
65	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	763	R\$ 11,51	R\$ 105.385,56	R\$ 210.771,12
66	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	69	R\$ 11,79	R\$ 9.762,12	R\$ 19.524,24
67	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	8	R\$ 8,40	R\$ 806,40	R\$ 1.612,80
68	507558-0	5320	(5075580) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	155	R\$ 11,89	R\$ 22.115,40	R\$ 44.230,80
69	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1519	R\$ 11,97	R\$ 218.186,16	R\$ 436.378,32

91	588270-2	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	LITRO	20	R\$ 251,38	R\$ 60.331,20	R\$ 120.662,40
92	553098-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	GRAMA	12000	R\$ 0,19	R\$ 27.360,00	R\$ 54.720,00
93	553099-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	GRAMA	12000	R\$ 0,16	R\$ 23.040,00	R\$ 46.080,00
94	348601-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDADA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	LITRO	144	R\$ 44,00	R\$ 76.032,00	R\$ 152.064,00
95	462127-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	LITRO	144	R\$ 35,50	R\$ 61.344,00	R\$ 122.688,00
96	348608-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	LITRO	18	R\$ 37,00	R\$ 7.992,00	R\$ 15.984,00
97	588264-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE LACTOSE E SACAROSE	LITRO	18	R\$ 89,40	R\$ 19.310,40	R\$ 38.620,80
98	588263-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	LITRO	6	R\$ 233,50	R\$ 16.812,00	R\$ 33.624,00
99	620105-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	LITRO	120	R\$ 22,20	R\$ 31.968,00	R\$ 63.936,00
100	348616-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	LITRO	180	R\$ 71,21	R\$ 153.813,60	R\$ 307.627,20
101	348573-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTO DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	600	R\$ 91,25	R\$ 657.000,00	R\$ 1.314.000,00

102	620107-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	600	R\$ 21,77	R\$ 156.744,00	R\$ 313.488,00
103	620109-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	LITRO	3	R\$ 235,00	R\$ 8.460,00	R\$ 16.920,00
104	348570-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	5	R\$ 495,00	R\$ 29.700,00	R\$ 59.400,00
105	348576-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	5	R\$ 478,00	R\$ 28.680,00	R\$ 57.360,00
106	620111-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	15	R\$ 452,00	R\$ 81.360,00	R\$ 162.720,00
107	620112-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	LITRO	15	R\$ 452,00	R\$ 81.360,00	R\$ 162.720,00
108	348577-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	96	R\$ 43,00	R\$ 49.536,00	R\$ 99.072,00
109	348578-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	LITRO	60	R\$ 75,00	R\$ 54.000,00	R\$ 108.000,00
110	620113-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	40	R\$ 19,88	R\$ 9.542,40	R\$ 19.084,80
111	620114-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	LITRO	15	R\$ 18,99	R\$ 3.418,20	R\$ 6.836,40

112	620380-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	72	R\$ 23,00	R\$ 19.872,00	R\$ 39.744,00
113	348865-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	2000	R\$ 0,45	R\$ 10.800,00	R\$ 21.600,00
114	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	500	R\$ 0,56	R\$ 3.360,00	R\$ 6.720,00
115	620500-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL, ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO, PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1350	R\$ 0,42	R\$ 6.804,00	R\$ 13.608,00
116	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAA PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	1350	R\$ 0,35	R\$ 5.670,00	R\$ 11.340,00
117	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAA PROBIOTICA	GRAMA	450	R\$ 0,40	R\$ 2.160,00	R\$ 4.320,00
118	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	1300	R\$ 0,75	R\$ 11.700,00	R\$ 23.400,00
119	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	40000	R\$ 0,60	R\$ 288.000,00	R\$ 576.000,00
120	348593-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	5000	R\$ 42,00	R\$ 2.520.000,00	R\$ 5.040.000,00
121	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	1500	R\$ 82,00	R\$ 1.476.000,00	R\$ 2.952.000,00
122	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	900	R\$ 9,20	R\$ 99.360,00	R\$ 198.720,00
123	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	900	R\$ 28,00	R\$ 302.400,00	R\$ 604.800,00

124	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	25	R\$ 160,00	R\$ 48.000,00	R\$ 96.000,00
125	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	100	R\$ 22,00	R\$ 26.400,00	R\$ 52.800,00
126	620127-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	UNIDADE	900	R\$ 32,00	R\$ 345.600,00	R\$ 691.200,00
127	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	900	R\$ 110,00	R\$ 1.188.000,00	R\$ 2.376.000,00
128	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	900	R\$ 25,00	R\$ 270.000,00	R\$540.000,00
129	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	360	R\$ 1,35	R\$ 5.832,00	R\$ 11.664,00
130	620497-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	320	R\$ 43,00	R\$ 165.120,00	R\$ 330.240,00
131	620499-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	UNIDADE	360	R\$ 45,00	R\$ 194.400,00	R\$ 388.800,00
132	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	400	R\$ 46,60	R\$ 223.680,00	R\$ 447.360,00

133	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	84	R\$ 10,00	R\$ 10.080,00	R\$ 20.160,00
134	556507-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	LITRO	48	R\$ 75,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00
135	348567-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$ 140,00	R\$ 201.600,00	R\$ 403.200,00
136	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	84	R\$ 58,50	R\$ 58.968,00	R\$ 117.936,00
137	556504-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	160	R\$ 42,50	R\$ 81.600,00	R\$ 163.200,00
138	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	160	R\$ 142,00	R\$ 272.640,00	R\$ 545.280,00
139	556510-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	60	R\$ 105,00	R\$ 75.600,00	R\$ 151.200,00
140	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	60	R\$ 35,00	R\$ 25.200,00	R\$ 50.400,00

141	620131-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	376	R\$ 75,00	R\$ 338.400,00	R\$ 676.800,00
142	348596-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	LITRO	60	R\$ 40,00	R\$ 28.800,00	R\$ 57.600,00
143	620132-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	120	R\$ 63,00	R\$ 90.720,00	R\$ 181.440,00
144	620133-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	LITRO	120	R\$ 140,00	R\$ 201.600,00	R\$ 403.200,00
145	556501-4	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	120	R\$ 125,00	R\$ 180.000,00	R\$ 360.000,00
146	3407349	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL - MODULO DE GLUTAMINA, APRESENTACAO EM PO, ACONDICIONADO SACHE, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	1500	R\$ 0,77	R\$ 13.860,00	R\$ 27.720,00
VALOR TOTAL DO LOTE:								R\$ 84.585.454,32

LOTE XII - HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ULYSSES PERNAMBUCANO						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR TOTAL DO LOTE 12 MESES	VALOR TOTAL PARA 24 MESES
1.	5320	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	UND	1	R\$ 6.845.251,08	R\$ 13.690.502,16
VALOR TOTAL PARA 24 MESES:					R\$ 13.690.502,16	

LOTE XII - HOSPITAL PSIQUIÁTRICO ULYSSES PERNAMBUCANO								
ITEM	E-FISCO	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL (24 MESES)

1	231199-2	5320	(2311992) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO -	UND	1.686	R\$ 13,64	R\$ 275.964,48	R\$ 551.928,96
2	231201-8	5320	(2312018) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA SERVIDOR	UND	3.787	R\$ 23,78	R\$ 1.080.658,32	R\$ 2.161.316,64
3	511533-7	5320	(5115337)) SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO JANTAR PARA SERVIDOR	UND	1.222	R\$ 17,50	R\$ 256.620,00	R\$ 513.240,00
4	231190-9	5320	(2311909) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA ACOMPANHANTE	UND	610	R\$ 11,19	R\$ 81.910,80	R\$ 163.821,60
5	231193-3	5320	(2311933) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO PARA ACOMPANHANTE	UND	650	R\$ 17,00	R\$ 132.600,00	R\$ 265.200,00
6	589263-5	5320	(5892635) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA ACOMPANHANTE	UND	620	R\$ 16,10	R\$ 119.784,00	R\$ 239.568,00
7	231125-9	5320	(2311259) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM NORMAL PARA PACIENTE	UND	4.200	R\$ 10,93	R\$ 550.872,00	R\$ 1.101.744,00
8	231141-0	5320	(2311410) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALMOCO, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4.200	R\$ 14,17	R\$ 714.168,00	R\$ 1.428.336,00
9	522384-9	5320	(5223849) - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO JANTAR, PARA PACIENTE COM DIETA LIVRE	UND	4.250	R\$ 13,16	R\$ 671.160,00	R\$ 1.342.320,00
10	505169-0	5320	(5051690) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - COM 04 BISCOITOS, 01 BLISTER DE GELEIA E 01 COPO DE SUCO FRUTA DA POLPA	UND	4.427	R\$ 15,16	R\$ 805.359,84	R\$ 1.610.719,68
11	505176-2	5320	(5051762) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 TIPO DE BISCOITO DOCE COM 01 TIPO DE FRUTA	UND	1.321	R\$ 14,62	R\$ 231.756,24	R\$ 463.512,48
12	507552-1	5320	(5075521) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	1.120	R\$ 10,69	R\$ 143.673,60	R\$ 287.347,20
13	507555-6	5320	(5075556) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	2.172	R\$ 11,73	R\$ 305.730,72	R\$ 611.461,44
14	507556-4	5320	(5075564) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM OVO E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	5.069	R\$ 11,59	R\$ 704.996,52	R\$ 1.409.993,04
15	507557-2	5320	(5075572) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO INTEGRAL COM CARNE MOIDA E 01 COPO DE SUCO DE POLPA DE FRUTA	UND	48	R\$ 11,80	R\$ 6.796,80	R\$ 13.593,60
16	507559-9	5320	(5075599) - SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 PAO DOCE COM QUEIJO MUSSARELA E 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	2.696	R\$ 8,40	R\$ 271.756,80	R\$ 543.513,60
17	505175-4	5320	(5051754) - SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO KIT LANCHE - CONTENDO 01 BOLO COM 01 COPO DE SUCO DE FRUTA DA POLPA	UND	1.114	R\$ 11,97	R\$ 160.014,96	R\$ 320.029,92
18	348866-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	GRAMA	200	R\$ 8,20	R\$ 19.680,00	R\$ 39.360,00
19	348870-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTRAL	ML	250	R\$ 0,56	R\$ 1.680,00	R\$ 3.360,00
20	340734-9	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	GRAMA	100	R\$ 0,77	R\$ 924,00	R\$ 1.848,00

21	620504-6	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL, A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACOAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	GRAMA	360	R\$ 0,35	R\$ 1.512,00	R\$ 3.024,00
22	340743-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACOAO PROBIOTICA	GRAMA	180	R\$ 0,40	R\$ 864,00	R\$ 1.728,00
23	620125-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	GRAMA	50	R\$ 0,75	R\$ 450,00	R\$ 900,00
24	620371-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO, EM EMBALAGEM APROPRIADA	GRAMA	2.500	R\$ 0,60	R\$ 18.000,00	R\$ 36.000,00
25	556506-5	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	LITRO	30	R\$ 82,00	R\$ 29.520,00	R\$ 59.040,00
26	620126-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APOORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	UNIDADE	24	R\$ 9,20	R\$ 2.649,60	R\$ 5.299,20
27	348589-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	UNIDADE	30	R\$ 28,00	R\$ 10.080,00	R\$ 20.160,00
28	588262-1	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	UNIDADE	12	R\$ 160,00	R\$ 23.040,00	R\$ 46.080,00
29	348556-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	30	R\$ 22,00	R\$ 7.920,00	R\$ 15.840,00
30	553092-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	UNIDADE	120	R\$ 110,00	R\$ 158.400,00	R\$ 316.800,00
31	348590-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	UNIDADE	60	R\$ 25,00	R\$ 18.000,00	R\$ 36.000,00
32	620128-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTA DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	UNIDADE	6	R\$ 1,35	R\$ 97,20	R\$ 194,40

33	348548-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	LITRO	16	R\$ 46,60	R\$ 8.947,20	R\$ 17.894,40
34	348546-3	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	12	R\$ 10,00	R\$ 1.440,00	R\$ 2.880,00
35	348530-7	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	LITRO	16	R\$ 58,50	R\$ 11.232,00	R\$ 22.464,00
36	348552-8	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	LITRO	8	R\$ 142,00	R\$ 13.632,00	R\$ 27.264,00
37	620130-0	15210	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	UNIDADE	8	R\$ 35,00	R\$ 3.360,00	R\$ 6.720,00
VALOR TOTAL DO LOTE:								R\$ 13.690.502,16

ANEXO F : RELAÇÃO DA LEGISLAÇÃO DA ÁREA DE ALIMENTOS

ITEM	ÁREA	LEGISLAÇÃO
1	Água e energia:	Portaria nº 2914/2021. Diário Oficial da União, Brasília, 26 de março de 2004, Ministério da Saúde;
	Uso racional;	Resolução RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005. ANVISA
	Qualidade da água;	Agenda A3P (Manual)
	Águas envasadas e gelo;	Resolução nº 331, de 23 de dezembro de 2019 - ANVISA
	Eficiência energética.	Resolução nº 43, de 1 de setembro de 2015 - ANVISA
2	Controle de microrganismos:	Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. ANVISA
	Registro de produtos saneantes domissanitários;	RDC29/2010
	Produtos Biodegradáveis;	Resolução 2.586/2006
	Formulações desinfetantes;	Resolução 14128/2007
	Padrões microbiológicos para alimentos;	RDC Nº 18, de 18 de fevereiro de 2020 - ANVISA; RDC Nº 02, de 8 de janeiro de 2004 - ANVISA; RDC Nº 331/2019 - ANVISA
3	Ar	Resolução nº 331, de 23 de dezembro de 2019 - ANVISA
4	Licitações	Lei 8.666/93, atualização Lei 14.133/2021
	Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;	Portaria nº. 1.428, de 26/11/93 - MINISTÉRIO DA SAÚDE;
	Inspeção Sanitária de Alimentos;	Portaria GM/MS 2962, de 09 de dezembro de 2008

Os custos referentes à mão de obra que impactam sobre este serviço deverão ser detalhados por categoria profissional, com seus respectivos quantitativos e jornadas, em planilha de custo e formação de preços de mão de obra, cujo modelo estará disposto no edital da licitação.

ANEXO I - TERMO DE OCORRÊNCIA.

[illegible]

COMUNICAÇÃO DE OCORRÊNCIAS

REGISTRO DE OCORRÊNCIA N° _____ / _____

Recife (PE), **de,** **de,**
Ao setor de

Assunto: Contrato n° _____ **de,** _____ / _____ / _____

Empresa: _____

Objeto: _____

Informo a Vossa Senhoria, que na execução do contrato acima referenciado foi emitido o Registro de Ocorrência n° ____ / 20 ____, cópia anexa, relacionando os itens descumpridos pela empresa, bem como, as providências necessárias para corrigir as irregularidades.

Tendo em vista a persistência das irregularidades apontadas, conforme abaixo, solicito que sejam tomadas as providências que julgar necessárias

Atraso injustificado no fornecimento ou prestação do serviço.

Não fornecimento do material ou inexecução do serviço solicitado.

Outras (especificar):

Atenciosamente,

Fiscal/ Gestor do Contrato

Matricula: _____



Documento assinado eletronicamente por **Renata Andrade de Lima**, em 21/05/2026, às 11:51, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Valéria Moraes Celestino de Oliveira**, em 27/05/2026, às 15:40, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Andréa Vasconcelos de Souza Brito**, em 27/05/2026, às 15:46, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Giane Maria Guedes de Sousa**, em 27/05/2026, às 15:46, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **86853722** e o código CRC **FA1358C5**.

APÊNDICES DO TERMO DE REFERÊNCIAS

- APÊNDICE A:** CARDÁPIOS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA
- APÊNDICE B:** QUADRO DE INCIDÊNCIAS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA
- APÊNDICE C:** QUADRO DE DESCARTÁVEIS POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO
- APÊNDICE D:** OPERACIONALIZAÇÃO DO CARDÁPIO- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA
- APÊNDICE E:** QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS INFANTIS - REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO
- APÊNDICE F:** QUADRO DE RELAÇÃO DOS CARGOS, PERFIL, JORNADA E ATIVIDADES DIURNO E NOTURNO DE TODOS OS SERVIÇOS
- APÊNDICE G:** LIMPEZA E HIGIENE - ÁREA PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE- LEVANTAMENTO DAS ÁREAS (m²)
- APÊNDICE H:** UTENSÍLIOS
- APÊNDICE I:** EQUIPAMENTOS
- APÊNDICE J:** SERVIÇOS
- APÊNDICE K:** RELAÇÃO DE FARDAMENTOS E EPI'S

ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

- ANEXO A: MODELO DE PROPOSTA
- ANEXO B: MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO
- ANEXO C: MODELO DE RELATÓRIO MENSAL DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS EXECUTADOS
- ANEXO D: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
- ANEXO E: QUADRO RESUMO
- ANEXO F: RELAÇÃO DA LEGISLAÇÃO DA ÁREA DE ALIMENTOS
- ANEXO G: DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES LOCAIS PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES
- ANEXO H: MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO
- ANEXO I: TERMO DE OCORRÊNCIA

Recife, data da assinatura eletrônica

Renata Andrade de Lima
Coordenadora

SES - Coordenação de Nutrição e Refeição Hospitalar -C.NUTRI

Comissão de Refeição Hospitalar

Giane Maria Guedes de Sousa - Matrícula 232645-0
Andréa Vasconcelos de Souza Brito - Matrícula: 228.513-4
Valéria Moraes Celestino de Oliveira - Matricula 235.450-0

Observação: Este termo de referência foi elaborado de acordo com os instrumentos padronizados da PGE: Edital de Serviço (Atualizado em 04/06/2025), Minuta do Contrato de Serviço (Atualizada em 28/05/2025) e Minuta da Ata de Registro de Preços (Atualizada em 12/06/2025).

DATA DE VERSÃO DO TR SAD	27/06/2025
-----------------------------	------------

APÊNDICE A: CARDÁPIOS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA

CARDÁPIOS ADULTO

CARDÁPIO SERVIDOR E ACOMPANHANTE									
ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	
FRUTA	150 g	Melancia	Melão	Abacaxi	Mamão	Melancia	Melão	Abacaxi	
PAPAS	150 g	Papa de amido	Curau	Papa de cremogema	Munguzá	Papa de aveia	Papa de amido	Curau	

DESJEJUM	RAÍZES/TUBÉRCULOS/ CUSCUZ	RAÍZES (200g)/ TUBÉRCULOS (200g)/ CUSCUZ (150g)	Cuscuz 150 g	Banana comprida 150 g	Batata doce 200 g	Cará 200 g	Macaxeira 200 g	Banana comprida 150 g	Cará 200
	PROTEÍNA	OVO (50g),QUEIJO (40g), FRANGO (80g), CARNE MOIDA (60g)	Ovo mexido 50 g	Queijo mussarela 40 g	Queijo coalho 40 g	Frango desfiado 80 g	Ovo mexido 50 g	Ovo mexido 50 g	Ovo mexi g
	PÃES/TORRADAS/ BOLACHAS	PÃES/TORRADAS Und (50g)/Sachê (28g)/Sachê (20g)	Pão francês	Pão sedinha	Torrada 28 g	Pão sedinha	Bolacha 20 g	Pão sedinha	Torrada 2
	CAFÉ/LEITE/CAFÉ+LEITE/ CHÁ/SUCO	200 ml / CAFÉ+LEITE(100ml leite + 100ml de café)	Café, leite, chá camomila, suco caju	Café, leite, chá erva- cidreira, suco goiaba	Café, leite, chá capim- limão, suco maracujá	Café, leite, chá maçã e canela, suco cajá	Café, leite, chá erva- doce, suco graviola	Café, leite, chá camomila, suco caju	Café, leite erva-cidre suco goial
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	SACHÊ 10g/SACHÊ 0,6g	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 sucralose
	MARGARINA/ REQUEIJÃO/GELÉIA DE FRUTAS	Blister (10g)/(18g)/(10g)	Requeijão	Margarina	Geléia morango	Margarina	Geléia goiaba	Requeijão	Geléia uva
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SALADA CRUA (mínimo de 3 vegetais)	Porção (80g)	Alface crespa, repolho, Cenoura ralada e cebola	Alface americana, tomate, cebola, repolho	Acelga, abacaxi, cenoura	Alface crespa, tomate, cebola, pepino	****	Repolho roxo, repolho branco, cenoura ralados e passas	Acelga, cenoura, beterraba
	MOLHOS	Porção: sachê de vinagre 4mL, sachê de azeite de oliva extra virgem 4 mL/ Molho preparado (20g)	Molho de ervas	Vinagre de vinho tinto e Azeite de Oliva extra virgem	Molho de maracujá	Vinagre de vinho tinto e Azeite de Oliva extra virgem	****	Vinagre de vinho tinto e Azeite de Oliva extra virgem	Vinagre d vinho tinto Azeite de extra virg
	SALADA COZIDA/PURÊ	Porção: Salada cozida (60 g), Purê e legumes do cozido (100g)	Batata e abóbora sauté	Salada cozida : Vagem, cenoura, chuchu	Purê misto (bata e jerimum)	Legumes cozidos à julienne (vagem, cenoura e batata) c/ azeite e ervas finas	Legumes do cozido (repolho/couve /abóbora/banana comprida/ batata/cenoura)	Purê de batata doce	Refogado legumes, cenoura, chuchu e abobrinha
	CARNES	Bovina (Coxão mole, Alcatra, Patinho) ; Peixe (filé de Filé de Surubim, linguado e tilápia sem couro e espinhas); Frango (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) – 150g.	Bife acebolado	Sobrecoxa de frango desossada ao forno	Pernil suíno com molho de abacaxi	Filé de peixe ao forno	Cozido pernambucano	Sobrecoxa de frango desossada e sem pele ao forno	Bife de pa
			Strogonoff de frango (210g)	Carne com legumes oriental (220g)	Sobrecoxa dessossada e sem pele ao molho	Parmegiana de frango (235g)	Empadão de frango (250g)	Filé de peixe ao molho de coco (210g)	Escondid de frango gratinado massa de macaxeira (250g)
	ARROZ E/OU MASSAS	Porção (150g)	Arroz refogado	Macarrão ao alho e óleo	Arroz branco	Macarrão ao sugo	Arroz branco	Arroz com couve	Macarrão sugo
	FAROFAS	Porção (50g)	Farofa de banana	Farofa de cebola	Farofa de cuscuz	Farofa de abóbora	*	Farofa d'água	Farofa de banana
	FEIJÕES/PIRÃO	Porção (150g)	Feijão tipo mulatinho	Feijão tipo mulatinho	Feijão tipo preto	Feijão tipo macassar	Pirão de carne/ Feijão mulatinho	Feijão tipo preto	Feijão tip mulatinho
	SUCOS	200 mL	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de acerola	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Cajá	Suco de graviola
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	SACHÊ 10g/SACHÊ 0,6g	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 g / sucralose	açúcar 10 sucralose
	SOBREMESA	Fruta (120g); Doce (80 g)	Abacaxi	Doce de leite cremoso	Melão	Doce de banana	Laranja pêra	Doce de mamão c/ côco	Melancia
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SOPAS, CREMES OU CONSUMOS	Porção (150g)	Sopa de abóbora com queijo coalho	Canja	Sopa de feijão	Sopa de legumes com frango	Caldo verde com carne desfiada	Sopa de legumes c/ carne	Sopa Minestron
	CEREAIS/TUBÉRCULOS	Porção (150g)	Macaxeira	Cará	Cuscuz	Cará	Arroz com cenoura	Batata doce	Macaxeira
	CARNES	Bovina (Coxão mole, Alcatra, Patinho) ; Peixe (filé de peixe sem couro ou espinhas); Frango (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) – 150g, Ovo (50g), Queijo (40g).	Sobrecoxa de frango desossada e sem pele ao molho	Bife acebolado	Guisado de carne	Frango guisado	Filé de peixe a dore ao molho tártaro	Isca de frango acebolado	Carne ass em cubos acebolada
	PÃES	Porção (50g)	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedin
	CAFÉ/LEITE/CAFÉ+LEITE/CHÁ /SUCO	200 ml / CAFÉ+LEITE(100ml leite + 100ml de café)	Café/Leite/Chá de erva-doce/ Suco de graviola	Café/Leite/Chá de canela/ Suco de cajá	Café/Leite/Chá de capim limão/ Suco de maracujá	Café/Leite/Chá de erva - cidreira/ Suco de goiaba	Café/Leite/Chá de camomila/ Suco de caju	Café/Leite/Erva- doce/ Graviola	Café/Leite de maçã e canela/ St cajá
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	SACHÊ 10g/SACHÊ 0,6g	Sachê 10g/Sachê 0,6g	Sachê 10g/Sachê 0,6g	Sachê 10g/Sachê 0,6g	Sachê 10g/Sachê 0,6g	Sachê 10g/Sachê 0,6g	Sachê 10g/Sachê 0,6g	Sachê 10g/Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO/GELÉIA DE FRUTAS	Blister (10g)/(18g)/(10g)	Requeijão	Margarina	Requeijão	Margarina	Margarina	Requeijão	Margarina
CARDÁPIO DIETA LIVRE - ADULTO									
	ITEM	Percapita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	FRUTA	150 g	Melancia	Melão	Abacaxi	Mamão	Melancia	Melão	Abacaxi
	PAPAS	150 g	Papa de amido	Curau	Papa de cremogema	Munguzá	Papa de aveia	Papa de amido	Curau
	RAÍZES/TUBÉRCULOS/ CUSCUZ	RAÍZES (200g)/ TUBÉRCULOS (200g)/ CUSCUZ (150g)	Cuscuz	Banana comprida	Batata doce	Cará	Macaxeira	Banana comprida	Cará

A autenticidade deste documento poderá ser conferida no site <http://www.peintegrado.pe.gov.br/Validacao.aspx>, informando o código de validação **51715864-f5e4-4226-ba48-84fd09e1df51** pg. 3

	MARGARINA/ REQUEIJÃO/GELÉIA DE FRUTAS Blister (10g)/(18g)/(10g)	(10g)/(18g)/(10g)	Requeijão	Margarina	Requeijão	Margarina	Margarina	Requeijão	Margarina
CEIA	ITEM (Percapita líquido)		DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	PÃES COM CARNE MOIDA (90g, SENDO 40g DE CARNE) / TORRADA/BISCOITOS/ BOLACHAS/ BOLOS (28g/20g/15g/80g)	PÃES COM CARNE MOIDA 90g (40g DE CARNE) 28g/20g/15g/80g	Torrada	Bolo de laranja	Pão doce	Bolacha salgada	Torrada	Pão doce	Bolo de lir
	LEITE/ CHÁ /SUCO (200mL)	200 ml	Leite/Erva- doce/Maracujá	Leite/Hortelã/Acerola	Leite/Camomila/Abacaxi	Leite/Boldo/Goiaba	Leite/Erva- cidreira/Uva	Leite/Capim santo/Maracujá	Leite/Maç canela/Un
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO/GELÉIA DE FRUTAS Blister (10g)/(18g)/(10g)	(10g)/(18g)/(10g)	Requeijão	-	Requeijão	Geléia de morango	Margarina	Requeijão	-
CARDÁPIO DIETA BRANDA ADULTO									
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	FRUTA	150 g	Melancia	Melão	Mamão	Melão	Melancia	Mamão	Melancia
	PAPAS (150g)	150 g	Amido	Curau	Cremogema	Munguzá	Papa de Aveia	Papa de Amido	Curau
	RAÍZES/TUBERCULOS/ BANANA COMPRIDA (200g)	200 g	Cará	Banana comprida	Batata doce	Cará	Batata doce	Banana comprida	Cará
	OVO (50g),QUEIJO (40g), FRANGO (80g), CARNE MOIDA (60g)	50 g ,40 g , 80 g , 60 g	Ovo cozido	Queijo ricota	Queijo coalho light	Frango desfiado	Queijo coalho light	Queijo ricota	Carne mo
	PÃES(50g)/ TORRADAS Sachê Und (28g)	PÃES - 50g TORRADAS Sachê - 28 g	Pão francês	Pão sedinha	Torrada	Pão sedinha	Torrada	Pão sedinha	Torrada
	LEITE DESNATADO/CHÁ/SUCO (200mL)	200ml	Leite/Camomila/ Caju	Leite/ Erva-cidreira/ Goiaba	Leite/Capim limão/ Maracujá	Leite/Maçã e canela/ Cajá	Leite/ Erva-doce/ Graviola	Leite/Camomila/ Caju	Leite/Erva cidreira/ C
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO/GELÉIA DE FRUTAS (10g)/(18g)/(10g)	(10g)/(18g)/(10g)	Requeijão light	Requeijão light	Geléia de morango	Requeijão light	Geléia de goiaba	Requeijão light	Geléia de
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	FRUTA/SALADA DE FRUTAS (150g)	150 g	Mamão	Salada de frutas (mamão, melão, melancia)	Melão	Banana	Mamão	Melão	Salada de frutas (ma melão, melancia)
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SALADA COZIDA/PURÊ/LEGUMES DO COZIDO (60 g)/(100g)/(60G)	(60 g)/(100g)/(60G)	Batata e abóbora sauté	Vagem, cenoura, chuchu	Purê de misto (batat inglesa e jerimum)	Legumes cozidos à julienne (vagem, cenoura e batata) c/ azeite e ervas finas	Legumes do cozido (Abóbora/banana comprida/ batata/cenoura)	Purê de batata doce	Refogado legumes, cenoura, chuchu e batata
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho); PEIXE (filé de Surubim, tilápia , linguado sem couro ou espinhas); FRANGO (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) – 150g. .	150 g	Bife de panela	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	Filé de frango grelhado	Filé de peixe ao forno	Guisado de carne	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	Bife de pa
	ARROZ/MASSAS (150g)	150 g	Arroz refogado	Arroz com couve	Arroz com cenoura	Arroz com brócolis	Arroz branco	Arroz com couve	Arroz com açafrão
	CALDOS (150g)	150 g	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de feijão preto	Caldo de f mulatinho
	SUCOS (200 mL)	150 g	Graviola	Uva	Manga	Acerola	Umbu	Cajá	Graviola
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	SOBREMESA Fruta (120g); Doce e gelatina (80 g)	Fruta (120g); Doce (80 g); Doce de leite (50g)	Melão	Gelatina natural (tangerina)	Banana	Doce de banana	Melão	Doce de mamão	Gelatina natural (manga)
LANCHE	ITEM Per capita líquido	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	FRUTA/ SUCO/ VITAMINA COM LEITE DESNATADO (150g/200 ml)	(150g/200 ml)	Suco de acerola	Banana	Vitamina de cajá	Perá	Vitamina de maracujá	Maçã	Suco de c
	QUEIJO/ FRANGO/ IOGURTE DESNATADO (40g/40g/120g)	(40g/40g/120g)	Queijo ricota	Iogurte	-	Iogurte	-	Iogurte	Pasta de f com requi light
	PÃES/ BISCOITOS/ BOLACHAS/ BOLOS TIPO "BACIA" (50g/20g/15g/80g)	(50g/20g/15g/80g)	Pão de forma	-	Bolo de bacia de banana com aveia e canela	-	Bolo de bacia simples	-	Pão de foi
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê
	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SOPAS, CREMES OU CONSUMOS (150g)	150	Sopa de abóbora	Canja	Sopa de feijão	Sopa de legumes com frango	Caldo verde	Sopa de legumes c/ carne	Sopa Minestron

JANTAR									
	CEREAIS, BANANA COMPRIDA - 150g TUBÉRCULOS - 200g	150g / 200g	Arroz branco	Macarrão ao sugo	Banana comprida	Cará	Arroz com cenoura	Batata doce	Arroz de açafrão
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho)/ PEIXE (filé de peixe sem couro ou espinhas)/ FRANGO (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) - 150g, OVO (50g), QUEIJO (40g).	150 g / 50 g / 40g	Sobrecoxa desossada e sem pele ao molho	Carne moída	Queijo ricota	Ovo mexido	Peixe à escabeche	Guisado de carne	Frango em cubos ao molho de tomate
	PÃES (50g)	50 g	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha
	LEITE DESNATADO/ CHÁ /SUÇO (200mL)	200 ml	Leite/Erva-doce/ Graviola	Leite /Canela/ Cajá	Leite/Capim limão/Maracujá	Leite/Erva-cidreira/Goiaba	Leite/Camomila/ Caju	Leite/Erva-doce/ Graviola	Leite/Maçã/canela/ Caju
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO LIGHT Blister (10g)/(18g)	10 g / 18 g	Requeijão light	Margarina	Requeijão light	Requeijão light	Margarina	Requeijão light	Requeijão
CEIA	ITEM Per capita líquido	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	PÃES COM CARNE MOIDA (90g, SENDO 40G DE CARNE) / TORRADA/BISCOITOS/ BOLACHAS/ BOLOS (/28g/20g/15g/80g)	(90g/ 28g/20g/15g/80g)	Torrada	Bolo de laranja	Pão doce	Bolacha água	Torrada	Pão doce	Bolo de leite
	LEITE DESNATADO/CHÁ/SUCO (200mL)	200 ml	Leite/ Erva-doce/Maracujá	Leite/Hortelã/Acerola	Leite/Camomila/Abacaxi	Leite/Boldo/Goiaba	Leite/Erva-cidreira/Uva	Leite/Capim santo/Maracujá	Leite/Maçã/canela/Un
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CARDÁPIO PASTOSA ADULTO									
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	FRUTA (150g)	150 g	Melancia	Mamão	Banana	Mamão	Melancia	Mamão	Melancia
	PAPAS (150g)	150 g	Papa de amido	Curau	Papa de cremogema	Papa de farinha láctea	Papa de aveia	Papa de amido	Curau
	BANANA COMPRIDA (150G)/ RAÍZES/TUBÉRCULOS (200g)	150g , 200g	Cará amassado	Banana comprida	Batata doce amassada	Cará amassado	Macaxeira processada	Banana comprida	Cará amassado
	OVO (50g),QUEIJO (40g), FRANGO (80g), CARNE MOÍDA (60g)	50, 40g, 80g, 60g	Ovo mexido	Queijo mussarela	Queijo coalho	Frango desfiado	Ovo mexido	Queijo prato	Ovo mexido
	PÃES Und (50g)	50g	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha
	CAFÉ/LEITE/CAFÉ+LEITE/CHÁ /SUÇO (200mL)	200 ml / CAFÉ+LEITE(100ml leite + 100ml de café)	Café/Leite/Chá de camomila/ Suco de caju	Café/Leite/Chá de erva-cidreira/ Suco de goiaba	Café/Leite/Chá de capim limão/ Suco de maracujá	Café/Leite/Chá de maçã e canela/ Suco de cajá	Café/Leite/Chá de erva-doce/ Suco de graviola	Café/Leite/Chá de camomila/ Suco de caju	Café/Leite de erva-cidreira/ Suco de goiaba
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	IOGURTES (120g)	120 g	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SALADA COZIDA/PURÊ/LEGUMES DO COZIDO (60 g)/(100g)/(60G)	(60 g)/(100g)/(60G)	Purê misto(batata e jerimum)	Cenoura, chuchu, batata em cubos	Purê misto(batata e jerimum)	Legumes cozidos à julienne (cenoura e batata) c/ azeite e ervas finas	Legumes do cozido (banana comprida/ abóbora/batata/ cenoura)	Purê de batata doce	Refogado legumes, cenoura, chuchu, b
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho); PEIXE (filé de Suribim sem couro ou espinhas); FRANGO (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) - 150g.	150 g	Carne moída	Frango desfiado ao molho	Carne moída	Creme de filé de peixe	Carne moída	Fricassê de frango	Carne moída
	ARROZ AGULHINHA/MASSAS (150g)	150 g	Arroz refogado	Macarrão cabelinho de anjo ao alho e óleo	Arroz com cenoura	Arroz com brócolis	Arroz branco	Arroz com couve	Macarrão cabelinho anjo ao alho e óleo
	FEIJÕES LIQUIDIFICADOS/PIRÃO (150g)	150 g	Feijão mulatinho	Feijão mulatinho	Feijão preto	Pirão de peixe	Pirão de carne	Feijão preto	Feijão mulatinho
	SUCOS (200 mL)	200 ml	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de umbu	Suco de cajá	Suco de graviola
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	SOBREMESA Fruta (120g); Doce e gelatina (80 g)	Fruta (120g); Doce (80 g); Doce de leite (50g)	Banana	Gelatina natural (tangerina)	Pudim de leite	Doce de banana	Gelatina natural (maracujá)	Doce de mamão	Gelatina natural (manga)
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	VITAMINA (300ml)	300ml	Vitamina de goiaba	Vitamina de acerola	Vitamina de abacate	Vitamina de graviola	Vitamina de cajá	Vitamina de maracujá	Vitamina de acerola

	ACÚCAR/ADOÇANTE (Sachê 10g/0,6g)	ACÚCAR/ADOÇANTE (Sachê 10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SOPAS, CREMES OU CONSOMÊS (150g)	150g	Sopa de abóbora com queijo coalho	Canja	Sopa de feijão	Sopa de legumes com frango	Caldo verde	Sopa de legumes c/ carne	Sopa Minestrone
	CEREAIS / Banana comprida(150g) /TUBERCULOS (200g)	(150g) / (200g)	Macaxeira processada	Cará processado	Batata doce amassada	Banana comprida	Arroz com cenoura	Batata doce amassada	Macaxeira processada
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho); PEIXE (filé de Suribim sem couro ou espinhas); FRANGO (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) – 150g. Ovo (50g). Queijo (40g). ITEM DIVERGENTE DA TABELA	(150g)/(50g/ (40g)	Fricassê de frango	Carne moída	Frango desfiado ao molho	Ovo mexido	Creme de frango	Carne moída	Frango de ao molho
	PÃES (50g)	50g	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)
	CAFÉ/LEITE/CAFÉ+LEITE/ CHÁ/SUCO	200 ml / CAFÉ+LEITE(100ml leite + 100ml de café)	Café/Leite/Chá de erva-doce/ Suco de graviola	Café/Leite/Chá de canela/ Suco de cajá	Café/Leite/Chá de capim limão/ Suco de maracujá	Café/Leite/Chá de erva - cidreira/ Suco de goiaba	Café/Leite/Chá de camomila/ Suco de caju	Café/Leite/Chá de erva-doce/ Suco de graviola	Café/Leite de maçã e canela/ Suco de cajá
	ACÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	ACÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO/ GELEIA DE FRUTAS Blister (10g)/(18g)/(10g)	(10g)/(18g)/(10g)	Requeijão	Margarina	Requeijão	Margarina	Margarina	Requeijão	Margarina
CÁRDPIO DIETA LÍQUIDA PASTOSA ADULTO									
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	MINGAU DOCE C/ CANELA (200g)	200g	Mingau de amido	Mingau de milho	Mingau de cremogema	Mingau de farinha láctea	Mingau de aveia	Mingau de banana comprida	Mingau de milho
	MINGAU SALGADO C/ REQUEIJÃO (200g)	200g	Mingau de cará	Mingau de batata inglesa	Mingau de batata doce	Mingau de cará	Mingau de macaxeira	Mingau de batata inglesa	Mingau de batata doce
	CAFÉ/LEITE/CAFÉ+LEITE/ CHÁ/SUCO	200 ml / CAFÉ+LEITE(100ml leite + 100ml de café)	Café/Leite/Chá de camomila/ Suco de caju	Café/Leite/Chá de erva-cidreira/ Suco de goiaba	Café/Leite/Chá de capim limão/ Suco de maracujá	Café/Leite/Chá de maçã e canela/ Suco de cajá	Café/Leite/Chá de erva-doce/ Suco de acerola	Café/Leite/Chá de camomila/ Suco de caju	Café/Leite de erva-cidreira/ Suco de goiaba
	ACÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	ACÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	IOGURTES (120g)	120 g	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SOPAS/ CREMES/ CONSOMÊS COM CARNES (200g)	200g	Sopa creme de carne com legumes	Sopa creme de frango com legumes	Sopa creme de carne com legumes	Sopa creme de peixe com legumes	Sopa creme de carne com legumes	Sopa creme de frango com legumes	Sopa creme de carne com legumes
	CALDO DE LEGUMINOSAS (200g)	200g	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto	Sopa creme de batata com cebola	Sopa creme de abóbora	Caldo de feijão preto	Caldo de feijão mulatinho
	SUCOS (200ml)	200 ml	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de umbu	Suco de cajá	Suco de graviola
	ACÚCAR/ADOÇANTE Sachê (10g/0,6g)	ACÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	SOBREMESA (80g)	80 g	Mousse de goiaba	Gelatina natural (tangerina)	Pudim de leite	Doce de banana cremoso	Gelatina natural (maracujá)	Doce de mamão cremoso	Gelatina natural (manga)
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	VITAMINAS (300ml)	VITAMINAS (300ml)	Vitamina de goiaba	Vitamina de acerola	Vitamina de abacate	Vitamina de graviola	Vitamina de cajá	Vitamina de maracujá	Vitamina de acerola
	ACÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	ACÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	MINGAU DOCE C/ CANELA (200g)	200g	Mingau de aveia	Mingau de banana comprida	Mingau de cremogema	Mingau de milho	Mingau de banana comprida	Mingau de aveia	Mingau de farinha láctea
	SOPAS, CREMES OU CONSOMÊS COM CARNES (200g)	200g	Sopa creme de abóbora com frango	Sopa creme de legumes com frango	Sopa creme de feijão	Sopa creme de legumes com frango	Caldo verde com frango	Sopa creme de legumes c/ carne	Caldo verde com frango
	MINGAU SALGADO C/ REQUEIJÃO (200g)	200g	Mingau de Macaxeira	Mingau de cará	Mingau de batata doce	Mingau de batata inglesa com cebola	Mingau de cará	Mingau de batata doce	Mingau de Macaxeira
	CAFÉ/LEITE/CAFÉ+LEITE/CHÁ /SUCO (200ml)	200 ml / CAFÉ+LEITE(100ml leite + 100ml de café)	Café/Leite/Chá de erva-doce/ Suco de graviola	Café/Leite/Chá de canela/ Suco de cajá	Café/Leite/Chá de capim limão/ Suco de maracujá	Café/Leite/Chá de erva - cidreira/ Suco de goiaba	Café/Leite/Chá de camomila/ Suco de caju	Café/Leite/Chá de erva-doce/ Suco de graviola	Café/Leite de maçã e canela/ Suco de cajá
	ACÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	ACÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CEIA	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	LEITE/ CHÁ /SUCO (200ml)	200ml	Leite/Chá de erva-doce/Suco de maracujá	Leite/Chá de hortelã/Suco de acerola	Leite/Chá de camomila/Suco de abacaxi	Leite/Chá de boldo/Suco goiaba	Leite/Chá de erva-cidreira/Suco de uva	Leite/Chá de capim santo/Suco de maracujá	Leite/Chá de maçã e canela/Suco de umbu
	ACÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	ACÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê

CARDÁPIO DIETA LÍQUIDA TOTAL									
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	LEITE (200ML)	200ML	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
	SUCO (200ML)	200ML	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajá	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de g
	CAFÉ/CHÁ (200ML)	200ML	Café/Chá de camomila	Café/Chá de erva-cidreira	Café/Chá de capim limão	Café/Chá de maçã e canela	Café/Chá de erva-doce	Café/Chá de camomila	Café/Chá de erva-cidre
	AÇÚCAR/ADOÇANTE Sachê (10g/0,6g)	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	Sachês	Sachês	Sachês	Sachês	Sachês	Sachês	Sachês
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCO/ ÁGUA DE COCO (200ML)	200ML	Suco de laranja	Água de coco	suco de Caju	Água de coco	Suco de acerola	Água de coco	Suco de Abacaxi
	AÇÚCAR/ADOÇANTE Sachê (10g/0,6g) GRAMATURA DIVERGE DE INCIDÊNCIAS.	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	CALDO DE CARNES (200ML)	200ML	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de c
	CALDO DE LEGUMINOSAS/LEGUMES (200ML)	200ML	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto	Caldo de legumes	Sopa creme de abóbora	Caldo de feijão preto	Caldo de f mulatinho
	SUCOS (200ML)	200ML	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de umbu	Suco de cajá	Suco de graviola
	AÇÚCAR/ADOÇANTE Sachê (10g/0,6g)	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCO/ ÁGUA DE COCO (200ML)	200ML	Água de coco	Suco de acerola	Água de coco	Suco de graviola	Água de coco	Suco de maracujá	Água de c
	AÇÚCAR/ADOÇANTE Sachê (10g/0,6g)	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	LEITE (200ML)	200ML	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
	CALDO DE CARNES/LEGUMINOSAS (200ML)	200ML	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de feijão	Caldo de frango	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de f
	CAFÉ/CHÁ/SUCO (200ML)	200ML	Café/Chá de erva-doce/suco de graviola	Café/Chá de canela/suco de cajá	Café/Chá de capim limão/suco de maracujá	Café/Chá de erva - cidreira/suco de goiaba	Café/Chá de camomila/Suco de caju	Café/Chá de erva-doce/Suco de graviola	Café/Chá capim limão/Suc cajá
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CEIA	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	LEITE/ CHÁ /SUCO (200ML)	200ML	Leite/Chá de hortelã/Suco de maracujá	Leite/Chá de erva-doce/Suco de acerola	Leite/Chá de camomila/Suco de umbu	Leite/Chá de boldo/Suco goiaba	Leite/Chá de erva-cidreira/Suco de uva	Leite/Chá de capim santo/Suco de maracujá	Leite/Chá maçã e canela/Su umbu
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CARDÁPIO LÍQUIDA RESTRITA									
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de li
	SUCO COADO (200ML)	CAFÉ/ CHÁ (200ML)	Café/Chá de camomila	Café/Chá de erva-cidreira	Café/Chá de capim limão	Café/Chá de maçã e canela	Café/Chá de erva-doce	Café/Chá de camomila	Café/Chá erva-cidre
	CAFÉ/ CHÁ (100ML)	AÇÚCAR/ADOÇANTE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO (200ML)	200ML	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de l
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	CALDO DE CARNES (200ML)	200ML	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de c
	CALDO DE LEGUMES(Cenoura + chuchu + batata + abóbora) (200ML)	200ML	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes
	SUCOS COADO (200ML)	200ML	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de li
LANCHE	ITEM	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO (200ML)	200ML	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de c
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ADOÇANTE(0,6g)	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-
	ITEM	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7

JANTAR	SUCO COADO (200ML)	200ML	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de l
	CALDO DE CARNES (200ML)	200ML	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de frango	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de l
	CAFÉ/CHÁ (100ML) ITEM NÃO CONSTA NA TABELA DE INCIDÊNCIA	200ML	Café/Chá de erva-doce	Café/Chá de canela	Café/Chá de capim limão	Café/Chá de erva - cidreira	Café/Chá de camomila	Café/Chá de erva-doce	Café/Chá capim lim
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CEIA	ITEM	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	CHÁ (200ML)	200ML	Chá de hortelã	Chá de erva-doce	Chá de camomila	Chá de boldo	Chá de erva-cidreira	Chá de capim santo	Chá de m canela
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CARDÁPIO LIQUÍDA PROVA ADULTO									
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCO COADO	Porção (200ml)	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de li
	CHÁ	Porção (200ml)	Chá de camomila	Chá de erva-cidreira	Chá de capim limão	Chá de maçã e canela	Chá de erva-doce	Chá de camomila	Chá de er cidreira
	AÇÚCAR / ADOÇANTE	Sachê (20g/1,2g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO	Porção (100ML)	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de la
	AÇÚCAR / ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	Sachê		Sachê		Sachê		Sachê
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCOS COADO	200 mL	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de li
	AÇÚCAR / ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO	Porção (200 ml)	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de c
	AÇÚCAR / ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	SUCO COADO	Porção 200ml	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de la
	CHÁ	Porção 100mL	Chá de erva- doce	Chá de canela	Chá de capim limão	Chá de erva - cidreira	Chá de camomila	Chá de erva- doce	Chá de ca limão
	AÇÚCAR / ADOÇANTE	Sachê (20g/1,2g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CEIA	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	CHÁ	Porção (200mL)	Chá de hortelã	Chá de erva-doce	Chá de camomila	Chá de boldo	Chá de erva-cidreira	Chá de capim santo	Chá de m canela
	AÇÚCAR / ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê

CARDÁPIO PEDIÁTRICO

CARDÁPIO DIETA LIVRE PEDÍATRICA (DE 2 A 8 ANOS)										
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	FRUTA (100g)	100g	Melancia	Melão	Abacaxi	Mamão	Melancia	Melão	Abacaxi	Melão
	PAPAS / RAÍZES e TUBÉRCULOS/ CUSCUZ	PAPAS (150g)/ RAÍZES e TUBÉRCULOS/ (150g) CUSCUZ (100g)	Cuscuz	Banana comprida	Papa de Cremogema	Cará	Papa de Aveia	Banana comprida	Cará	Cuscuz
	OVO,QUEIJO, FRANGO, CARNE MOIDA	OVO (50g),QUEIJO(40g), FRANGO (80g), CARNE MOIDA (60g)	Ovo mexido	Queijo mussarela	Queijo coalho	Frango desfiado	Ovo mexido	Queijo prato	Ovo mexido	frango guisado
	PÃES/ TORRADAS / Sachê	PÃES/TORRADAS Und (50g)/Sachê (30g)	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedi
	LEITE/SUCO	200mL	Leite/Caju	Leite/ Goiaba	Leite/Maracujá	Leite/Cajá	Leite/Graviola	Leite/Caju	Leite/Goiaba	Leite/Ma
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO Blister	MARGARINA Blister(10g)/ REQUEIJÃO Blister (18g)	Margarina	Requeijão	Margarina	Requeijão	Margarina	Requeijão	Requeijão	Margarir
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	FRUTA/SALADA DE FRUTAS (150g)	150g	Mamão	Salada de frutas (mamão, melão, melancia, laranja)	Melão	Abacaxi	Melão	Melancia	Salada de frutas (mamão, melão, melancia, laranja)	Abacaxi
	ITEM (Per capita líquido)	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8

ALMOÇO	SALADA CRUA (mínimo de 3 vegetais)	50g	Acelga, tomate, cenoura	Alface americana, tomate, repolho	Alface crespa, repolho, Cenoura ralada	Alface lisa, tomate, pepino	****	Repolho roxo, repolho branco, cenoura ralados	Acelga, cenoura, beterraba	Vinagret (Tomate vermelh Cebola c Pimentã verde cr Coentro.
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM (Sachê de 4 mL)	Sachê de 4 mL	Azeite de oliva extra-virgem	Azeite de oliva extra-virgem	Azeite de oliva extra-virgem	Azeite de oliva extra-virgem	****	Azeite de oliva extra-virgem	Azeite de oliva extra-virgem	Azeite d extra-vir
	SALADA COZIDA/PURÊ/LEGUMES DO COZIDO	SALADA COZIDA (60 g) /PURÊ (60 g) /LEGUMES DO COZIDO (60 g)	Batata e abóbora sauté	Vagem, cenoura, chuchu	Purê de misto	Legumes cozidos à julienne (vagem, cenoura e batata) c/ azeite e ervas finas	Legumes do cozido (repolho/couve /abóbora/banana comprida/ batata/cenoura)	Purê de batata doce	Refogado de legumes, cenoura, chuchu e abobrinha	Couve e acelga refogado
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho)/ PEIXE (Filé de Surubim, linguado ou tilápia sem couro e espinhas); FRANGO (Filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) - 100g.	100g	Bife acebolado	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	Isca de carne	Sobrecoxa desossada e sem pele guisada	Guisado de carne	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	Bife de panela	Filé de fi grelhado
	ARROZ E/OU MASSAS (80g) DIVERGÊNCIA NOS PESOS	80g	Arroz refogado	Macarrão ao sugo	Arroz com cenoura	Arroz com brócolis	Arroz branco	Macarrão alho e óleo	Macarrão ao sugo	Arroz co cenoura
	FEIJÕES/PIRÃO (100g)	100g	Mulatinho	Mulatinho	Preto	Macassar	Pirão	Preto	Mulatinho	Preto
	SUCOS (200ml)	200ml	Graviola	Uva	Manga	Acerola	Umbu	Cajá	Graviola	Uva
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	SOBREMESA Fruta (100g); Doce (80 g); Doce de leite (50g) VERIFICAR GRAMATURA DAS FRUTAS	SOBREMESA Fruta (100g); Doce (80 g); Doce de leite (50g)	Abacaxi	Doce de leite cremoso	Tangerina	Doce de banana	Laranja pêra	Doce de mamão c/ côco	Abacaxi	Doce de goiaba
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	FRUTA/SUCO/VITAMINA (100g/200 ml)	FRUTA 100g/SUCO/VITAMINA (100g/200 ml)	Suco de acerola	Banana	Vitamina de cajá	Maçã	Vitamina de maracujá	Tangerina	Suco de cajá	Banana
	QUEIJO/CROISSANT/IOGURTE (40g/120g, SENDO 40G DE PTN/120g)	QUEIJO/CROISSANT/IOGURTE (40g/120g, SENDO 40G DE PTN/120g)	Queijo mussarela	Iogurte	-	Iogurte	-	Iogurte	Croissant de frango	Iogurte
	PÃES/ BISCOITOS/ BOLOS (50g/20g/80g)	PÃES/ BISCOITOS/ BOLOS (50g/20g/80g)	Pão de forma	-	Bolo de bacia de banana com aveia e canela	-	Bolo de bacia simples	-	-	-
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SOPAS, CREMES OU CONSOMÉS	150g	Sopa de abóbora com queijo coalho	Canja	Sopa de feijão	Sopa de legumes com frango	Caldo verde com carne desfiada	Sopa de legumes c/ carne	Sopa Minestrone	Sopa de legumes frango
	CEREAIS E MASSAS /TUBÉRCULOS E RAÍZES /CUSCUZ	CEREAIS E MASSAS (100G)/TUBÉRCULOS E RAÍZES (100G)/CUSCUZ (100G)	Macaxeira	Cará	Cuscuz	Cará	Arroz com cenoura	Batata doce amassada	Macaxeira	Macarrã sugo
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho)/ PEIXE (Filé de Surubim, linguado ou tilápia sem couro e espinhas)/ FRANGO (Filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) - 100g/ OVO (50g), QUEIJO (40g).	CARNE BOVINA/ PEIXE / FRANGO - 100g/ OVO (50g), QUEIJO (40g).	Sobrecoxa de frango desossada ao molho	Bife acebolado	Guisado de carne	Ovo mexido	Isca de frango acebolada	Queijo coalho	Carne assada em cubos acebolada	Carne m
	PÃES (50g)	50g	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão fran
	LEITE/SUCO (200mL)	200mL	Leite/ Graviola	Leite/Cajá	Leite/Maracujá	Leite/ Goiaba	Leite/Caju	Leite/Graviola	Leite/Cajá	Leite/Ma
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO Blister (10g)/(18g)	MARGARINA Blister(10g)/ REQUEIJÃO Blister (18g)	Requeijão	Margarina	Requeijão	Margarina	Margarina	Requeijão	Margarina	Margarir
CEIA	ITEM	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	PÃO COM CARNE MOIDA / BISCOITOS / BOLOS	PÃO COM CARNE MOIDA (90G, SENDO 40G DE CARNE)/BISCOITOS (20g)/ BOLOS (80g)	-	-	Bolo de laranja	-	Bolacha doce	-	Bolo de limão	-
	FRUTA	100G	Maçã	Tangerina	-	Banana	-	Tangerina	-	Maçã
	LEITE/SUCO	200mL	Leite/Maracujá	Leite/Acerola	Leite/Abacaxi	Leite/Goiaba	Leite/Uva	Leite/Maracujá	Leite/Umbu	Leite/Gr
	AÇÚCAR/ADOÇANTE Sachê (10g/0,6g)	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CARDÁPIO BRANDA PEDIÁTRICA (DE 2 A 8 ANOS)										
	Per capita líquido	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	FRUTA (100g)	100g	Melancia	Melão	Mamão	Melão	Melancia	Mamão	Melancia	Melão

DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES e TUBÉRCULOS/ CUSCUZ	PAPAS (150g)/ RAÍZES e TUBÉRCULOS/ (150g) CUSCUZ (100g)	Papa de Farinha láctea	Banana comprida	Papa de Cremogema	Cará	Papa de Aveia	Banana comprida	Cará	Batata d
	OVO,QUEIJO, FRANGO, CARNE MOIDA	OVO (50g),QUEIJO(40g), FRANGO (80g), CARNE MOIDA (60g)	Ovo cozido	Queijo coalho light	Carne moída	Frango desfiado	Queijo coalho light	Ovo cozido	Carne moída	Sobreco desossada sem pele e molho
	PÃES/ TORRADAS / Sachê	PÃES/TORRADAS Und (50g)/Sachê (30g)	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedi
	LEITE/SUCO	200mL	Leite/Caju	Leite/ Goiaba	Leite/Maracujá	Leite/Cajá	Leite/Graviola	Leite/Caju	Leite/Goiaba	Leite/ Maracujá
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO Blister	MARGARINA Blister(10g)/ REQUEIJÃO Blister (18g)	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light
COLAÇÃO	ITEM Per capita líquido	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	FRUTA/SALADA DE FRUTAS	150g	Mamão	Salada de frutas (mamão, melão, melancia)	Melão	Banana	Mamão	Melão	Salada de frutas (mamão, melão, melancia)	Banana
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SALADA COZIDA/PURÊ/LEGUMES DO COZIDO (60 g)/(60g)/(60G)	SALADA COZIDA (60 g) /PURÊ (60 g) /LEGUMES DO COZIDO (60 g)	Batata e abóbora sauté	Vagem, cenoura, chuchu	Purê de misto(batata e jerimum)	Legumes cozidos à julienne (vagem, cenoura e batata) c/ azeite e ervas finas	Legumes do cozido (Abóbora/banana comprida/ batata/cenoura)	Purê de batata doce	Refogado de legumes, cenoura, chuchu e batata	Purê de batatas
	CARNE BOVINA(Coxão mole, Alcatra, Patinho); FRANGO (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele)	100g	Bife de panela	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	Filé de frango grelhado	Isca de carne ao molho de tomate	Guisado de carne	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	Bife de panela	Filé de frango grelhado
	ARROZ E/OU MASSAS	100g	Arroz refogado	Arroz com couve	Arroz com cenoura	Arroz com brócolis	Arroz branco	Arroz com couve	Arroz com açafrão	Macarrão com sugo
	FEIJÕES/PIRÃO	100g	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto	Caldo de Carne	Caldo de carne	Caldo de feijão preto	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto
	SUCOS (200 mL)	200 mL	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de umbu	Suco de cajá	Suco de graviola	Suco de uva
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	SOBREMESA (Fruta (100g))/Doce (80 g)	SOBREMESA (Fruta (100g))/Doce (80 g)	Melão	Gelatina natural (tangerina)	Banana	Doce de banana	Melão	Doce de mamão	Gelatina natural (manga)	Melancia
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	FRUTA/SUCO/VITAMINA (100g/200 ml)	FRUTA 100g/SUCO/VITAMINA (100g/200 ml)	Suco de acerola	Banana	Vitamina de cajá	Perá	Vitamina de maracujá	Maçã	Suco de cajá	Banana
	QUEIJO/CROISSANT/IOGURTE (40g/120g, SENDO 40G DE PTN/120g)	QUEIJO/CROISSANT/IOGURTE (40g/120g, SENDO 40G DE PTN/120g)	Mussarela light	logurte	-	logurte	-	logurte	Pasta de frango com requeijão light	logurte
	PÃES/ BISCOITOS/ BOLOS (50g/20g/80g)	PÃES/ BISCOITOS/ BOLOS (50g/20g/80g)	Pão de forma	-	Bolo de bacia de banana com aveia e canela	-	Bolo de bacia simples	-	Pão de forma	-
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	-	-
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SOPAS, CREMES OU CONSOMÉS	150g	Sopa de abóbora	Canja	Sopa de feijão	Sopa de legumes com frango	Caldo verde	Sopa de legumes c/ carne	Sopa Minestrone	Sopa de legumes com frango
	CEREAIS E MASSAS /TUBÉRCULOS E RAIZES /CUSCUZ	CEREAIS E MASSAS (100G)/TUBÉRCULOS E RAIZES (100G)/CUSCUZ (100G)	Arroz branco	Macarrão ao sugo	Banana comprida	Cará	Arroz com cenoura	Batata doce	Arroz de açafrão	Macarrão com sugo
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho)/ PEIXE (Filé de Surubim, linguado ou tilápia sem couro e espinhas)/ FRANGO (Filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) - 100g/ OVO (50g), QUEIJO (40g).	CARNE BOVINA/ PEIXE / FRANGO - 100g/ OVO (50g), QUEIJO (40g).	Sobrecoxa desossada e sem pele ao molho	Carne moída	Queijo mussarela light	Ovo mexido	Isca de frango ao molho	Guisado de carne	Frango em cubos ao molho de tomate	Carne moída
	PÃES (50g)	50g	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês	Pão sedinha	Pão francês
	LEITE/SUCO (200mL)	200mL	Leite/ Graviola	Leite/Cajá	Leite/Maracujá	Leite/Goiaba	Leite/ Caju	Leite/ Graviola	Leite/ Cajá	Leite/Maracujá
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO Blister (10g)/(18g)	MARGARINA Blister(10g)/ REQUEIJÃO Blister (18g)	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light	Requeijão light
	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8

CEIA	PÃO COM CARNE MOIDA / BISCOITOS / BOLOS	PÃO COM CARNE MOIDA (90G, SENDO 40G DE CARNE)BISCOITOS (20g)/ BOLOS (80g)	Biscoito doce	Bolo de laranja	-	Bolacha água	Biscoito doce	-	Bolo de limão	Bolacha
	FRUTA	100G	-	-	Banana	-	-	Mamão	-	-
	LEITE/SUCO	200mL	Leite/Maracujá	Leite/Acerola	Leite/ Abacaxi	Leite/Goiaba	Leite /Uva	Leite/Maracujá	Leite/Umbu	Leite/Go
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CARDÁPIO PASTOSA PEDIÁTRICA (2 a 8 anos)										
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	FRUTA	150G	Melancia	Mamão	Banana	Mamão	Melancia	Mamão	Melancia	Banana
	PAPAS / RAÍZES/TUB./CUSCUZ	PAPAS (100g)/ RAÍZES/TUB./CUSCUZ (150g)	Papa de Farinha láctea	Banana comprida	Papa de Cremogema	Cará amassado	Macaxeira processada	Banana comprida	Cará amassado	Batata d amassad
	Ovo ,Queijo , Frango, Carne moída	Ovo (50g),Queijo (40g), Frango (80g), Carne moída (60g)	Ovo mexido	Queijo mussarela	Queijo coalho assado	Frango desfiado	Ovo mexido	Queijo prato	Ovo mexido	Frango desfiado
	PÃES	50G)	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedinha	Pão sedi
	LEITE/SUCO	LEITE/SUCO (200ML)	Leite/Suco de caju	Leite/Suco de goiaba	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de cajá	Leite/Suco de graviola	Leite/Suco de caju	Leite/Suco de goiaba	Leite/Su maracuj
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	MARGARINA/ REQUEIJÃO Blister	MARGARINA/ REQUEIJÃO Blister (10g)/(18g)	Requeijão	Margarina	Requeijão	Margarina	Requeijão	Requeijão	Margarina	Requeijã
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	IOGURTES	120G	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SALADA COZIDA/PURÊ	SALADA COZIDA (60G) / PURÊ (100G)	Purê misto (batata e jerimum)	Cenoura, chuchu, batata em cubos	Purê de misto(batata e jerimum)	Legumes cozidos à julienne (cenoura e batata) c/ azeite e ervas finas	Legumes do cozido (banana comprida/ abóbora/batata/ cenoura)	Purê de batata doce	Refogado de legumes, cenoura, chuchu, batata	Purê de
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho); PEIXE (filé de Suribim sem couro ou espinhas); FRANGO (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) – 100g. divergência no item	100g.	Carne moída	Frango desfiado ao molho	Carne moída	Creme de frango	Carne moída	Fricassê de frango	Almodega de carne ao molho	Souflê d frango
	ARROZ AGULHINHA E/OU MASSAS (100G)	100g	Arroz refogado	Macarrão cabelinho de anjo ao alho e óleo	Arroz com cenoura	Arroz com brócolis	Arroz branco	Arroz com couve	Macarrão cabelinho de anjo ao alho e óleo	Arroz co cenoura
	FEIJÕES LIQUIDIFICADOS/PIRÃO (100G)	100g	Feijão mulatinho	Feijão mulatinho	Feijão preto	Pirão de frango	Pirão	Feijão preto	Feijão mulatinho	Feijão pi
	SUCOS (200ML)	200 ml	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de umbu	Suco de cajá	Suco de graviola	Suco de
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
	SOBREMESA Fruta (120g); Doce (80 g) INSERIR PUDIM DE LEITE, GELATINA NATURAL DE MARACUJÁ? divergência em itens e no peso do mamão (fruta) 80g	SOBREMESA Fruta (120g); Doce (80 g)	Banana	Gelatina natural (tangerina)	Mamão	Doce de banana	Mousse de maracujá	Mamão	Gelatina natural (manga)	Mousse goiaba
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	VITAMINA	300ML	Vitamina de goiaba	Vitamina de acerola	Vitamina de abacate	Vitamina de graviola	Vitamina de cajá	Vitamina de maracujá	Vitamina de acerola	Vitamina de manga
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SOPAS, CREMES OU CONSOMÉS	150g	Sopa de abóbora com queijo coalho	Canja	Sopa de feijão	Sopa de legumes com frango	Caldo verde	Sopa de legumes c/ carne	Sopa Minestrone	Sopa de legumes frango
	CEREAIS E MASSAS /TUBÉRCULOS E RAIZES /CUSCUZ	CEREAIS E MASSAS (100G)/TUBÉRCULOS E RAIZES (100G)/CUSCUZ (100G)	Macaxeira processada	Cará processado	Batata doce	Banana comprida	Arroz com cenoura	Batata doce	Macaxeira processada	Macarrã sugo
	CARNE BOVINA (Coxão mole, Alcatra, Patinho)/ PEIXE (Filé de Surubim, linguado ou tilápia sem couro e espinhas)/ FRANGO (Filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) – 100g/ OVO (50g), QUEIJO (40g).	CARNE BOVINA/ PEIXE / FRANGO – 100g/ OVO (50g), QUEIJO (40g).	Fricassê de frango	Carne moída	Frango desfiado ao molho	Ovo mexido	Creme de frango	Carne moída	Frango desfiado ao molho	Carne m
	PÃES (50g)	50g	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de caixa (sem casca)	Pão de c (sem ca:
	LEITE/SUCO (200mL)	200mL	Leite/Suco de graviola	Leite/Suco de cajá	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de goiaba	Leite/Suco de caju	Leite/Suco de graviola	Leite/ Suco de cajá	Leite/Su maracuj
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê

	MARGARINA/ REQUEIJÃO Blister (10g)/(18g)	MARGARINA Blister(10g)/ REQUEIJÃO Blister (18g)	Requeijão	Margarina	Requeijão	Margarina	Margarina	Requeijão	Margarina	Margarina
CEIA NÃO CONSTA EM INCIDÊNCIAS.	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	FRUTAS/ BOLOS TIPO "BACIA"	FRUTAS/ BOLOS TIPO "BACIA" (100G/80G)	Banana	Bolo de laranja	Melancia	Banana	Bolo de aveia	Banana	Bolo de limão	Mamão
	LEITE/SUCO	200ML	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de acerola	Leite/Suco de abacaxi	Leite/Suco goiaba	Leite/Suco de uva	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de umbu	Leite/Su goiaba
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CARDÁPIO LÍQUIDA-PASTOSA (2 a 8 anos)										
DESJEJUM	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	MINGAU DOCE C/ CANELA (200G)	Mingau de amido	Mingau de milho	Mingau de cremogema	Mingau de farinha lacta	Mingau de aveia	Mingau de banana comprida	Mingau de milho	Mingau de cremogema	Mingau de banana comprid
	MINGAU SALGADO C/ REQUEIJÃO (200G)	Mingau de cará	Mingau de batata inglesa	Mingau de batata doce	Mingau de cará	Mingau de macaxeira	Mingau de batata inglesa	Mingau de cará	Mingau de batata doce	Mingau de cará
	LEITE/SUCO (200ML)	Leite/Suco de caju	Leite/Suco de goiaba	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de cajá	Leite/Suco de acerola	Leite/Suco de caju	Leite/Suco de goiaba	Leite/Suco de maracujá	Leite/Su cajá
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
COLAÇÃO	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	IOGURTES (120G)	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos	Sabores diversos
ALMOÇO	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	SOPAS/ CREMES/ CONSOMÉS COM CARNES (200G)	Sopa creme de carne com legumes	Sopa creme de frango com legumes	Sopa creme de carne com legumes	Sopa creme de peixe com legumes	Sopa creme de carne com legumes	Sopa creme de frango com legumes	Sopa creme de carne com legumes	Sopa creme de frango com legumes	Sopa cre de carne legumes
	CALDO DE LEGUMINOSAS (200G)	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto	Sopa creme de batata com cebola	Sopa creme de abóbora	Caldo de feijão preto	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto	Caldo de feijão mulatinh
	SUCOS (200ML)	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de umbu	Suco de cajá	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de acerola
	SOBREMESA (80G)	Mousse de goiaba	Gelatina natural (tangerina)	Pudim de leite	Doce de banana cremoso	Gelatina natural (maracujá)	Doce de mamão cremoso	Gelatina natural (manga)	Pudim de Leite	Mousse cajá
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
LANCHE	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	VITAMINAS (300ML)	Vitamina de goiaba	Vitamina de acerola	Vitamina de abacate	Vitamina de graviola	Vitamina de cajá	Vitamina de maracujá	Vitamina de acerola	Vitamina de manga	Vitamina cajá
	AÇÚCAR/ADOÇANTE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
JANTAR	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	MINGAU DOCE C/ CANELA (200G)	Mingau de aveia	Mingau de banana comprida	Mingau de cremogema	Mingau de milho	Mingau de banana comprida	Mingau de aveia	Mingau de Farinah Lácta	Mingau de cremogema	Mingau de milho
	SOPAS, CREMES OU CONSOMÉS COM CARNES (200G)	Sopa creme de abóbora com frango	Sopa creme de legumes com frango	Sopa creme de feijão	Sopa creme de legumes com frango	Caldo verde com frango	Sopa creme de legumes c/ carne	Caldo verde com frango	Sopa creme de legumes com carne	Sopa cre de legur com frar
	LEITE/SUCO (200ML)	Leite/Suco de graviola	Leite/Suco de cajá	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de goiaba	Leite/Suco de caju	Leite/Suco de graviola	Leite/Suco de cajá	Leite/Suco de maracujá	Leite/Su goiaba
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CEIA	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	LEITE/SUCO (200ML)	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de acerola	Leite/Suco de abacaxi	Leite/Suco goiaba	Leite/Suco de uva	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de umbu	Leite/Suco de goiaba	Leite/Su graviola
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CARDÁPIO LÍQUIDA TOTAL (2-8 anos)										
DESJEJUM	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	LEITE (200ML)	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
	SUCO (200ML)	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajá	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
COLAÇÃO	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	SUCO/ ÁGUA DE COCO (200ML)	Suco de laranja	Água de coco	Suco de caju	Água de coco	Suco de acerola	Água de coco	suco de abacaxi	Água de coco	Suco de laranja
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê		Sachê		Sachê		Sachê		Sachê

ALMOÇO	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	CALDO DE CARNES (200ML)	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne
	CALDO DE LEGUMINOSAS/LEGUMES (200ML)	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto	Caldo de legumes	Sopa creme de abóbora	Caldo de feijão preto	Caldo de feijão mulatinho	Caldo de feijão preto	Caldo de feijão mulatinho
	SUCOS (200ML)	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de umbu	Suco de cajá	Suco de graviola	Suco de uva	Suco de acerola
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
LANCHE	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	SUCO/ ÁGUA DE COCO (200ML)	Água de coco	Suco de acerola	Água de coco	Suco de graviola	Água de coco	Suco de maracujá	Água de coco	Suco de manga	Suco de
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	Sachê
JANTAR	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	LEITE (200ML)	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
	CALDO DE CARNES/LEGUMINOSAS (200ML)	Suco de graviola	Suco de Cajá	Suco de maracujá	Suco de Goiaba	Suco de caju	Suco de graviola	Suco de cajá	Suco de maracujá	Suco de goiaba
	CAFÉ/CHÁ/SUCO (200ML)	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de feijão	Caldo de frango	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de frango
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CEIA	ITEM	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	LEITE/ CHÁ /SUCO (200ML)	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de acerola	Leite/Suco de umbu	Leite/Suco goiaba	Leite/Suco de uva	Leite/Suco de maracujá	Leite/Suco de umbu	Leite/Suco de goiaba	Leite/Suco de graviola
	AÇÚCAR/ADOÇANTE SUCRALOSE Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CARDÁPIO LÍQUIDA RESTRITA PEDIÁTRICA (2-8 anos)										
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO	Porção (200ml)	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja
	AÇÚCAR/ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO	Porção (200/300ML)	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de
	AÇÚCAR/ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-
ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	CALDO DE CARNES	200mL	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de frango
	CALDO DE LEGUMES	200mL	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes	Caldo de legumes
	SUCOS COADO	200 mL	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja
	AÇÚCAR/ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO	Porção (200/300 ml)	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de
	AÇÚCAR/ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO	200ml	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de laranja	Suco de laranja
	CALDO DE CARNES	200ml	Caldo de frango	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de frango	Caldo de peixe	Caldo de carne	Caldo de frango	Caldo de carne
	AÇÚCAR/ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CEIA	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO	Porção (200/300 ml)	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de
	AÇÚCAR/ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê
CARDÁPIO LÍQUIDA PROVA (2-8 anos)										
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO	Porção (200ml)	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja
	AÇÚCAR / ADOÇANTE	Sachê (10g/0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
COLAÇÃO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO	Porção (200/300ML)	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-

ALMOÇO	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCOS COADO	200 mL	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
LANCHE	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO	Porção (200/300 ml)	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de limão	Água de coco	Suco de
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO	Porção 200/300ml	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de laranja	Suco de laranja
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê	Sachê
CEIA	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
	SUCO COADO/ ÁGUA DE COCO	Porção (200/300ML)	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de coco	Suco de laranja	Água de
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	AÇÚCAR(10g)/ ADOÇANTE(0,6g)	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-	Sachê	-

Cardápio Festivo												
DESJEJUM	ITEM	Per capita líquido	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
	FRUTA	Porção (150g)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.
	PAPAS	Porção (150g)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.
	RAÍZES/TUBÉRCULOS/ CUSCUZ	Porção (150g)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.
	PROTEÍNA	Ovo (50g),Queijo (40g), Frango (80g), Carne moída (60g)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.
	PÃES/TORRADAS/ BOLACHAS	Und (50g)/Sachê (28g)/ Sachê (20g)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.
	CAFÉ/LEITE/CAFÉ+LEITE/ CHÁ/SUCO	Porção (200mL)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	SACHÊ 10g/SACHÊ 0,6g	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.
	MARGARINA/ REQUEIJÃO/GELÉIA DE FRUTAS	Blister (10g)/(18g)/(10g)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.
	ITEM	Per capita líquido	CARDÁPIO FESTIVO - SEMANA SANTA : SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - SEMANA SANTA : PACIENTE	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DAS MÃES :SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DAS MÃES : PACIENTE	CARDÁPIO FESTIVO - DIA PAIS DOS : SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DOS PAIS : PACIENTE	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DO SERVIDOR : SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DO SERVIDOR : PACIENTE	CARDÁPIO FESTIVO - NATAL: SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - NATAL: PACIENTE
	SALADA CRUA (mínimo de 3 vegetais)	Porção (80g)	Legumes cozidos : batata inglesa , cenoura e chucu.	Legumes cozidos : batata inglesa , cenoura e chucu.	Salada de folhas com tomate e cebola roxa,	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Salada de folhas com tomate e cebola roxa,	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Vinagrete	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Salada primavera: alface americana, rúcula, tomate cereja, manga.	Salada primavera: alface americana, rúcula, tomate cereja, manga.
	MOLHOS	Porção: sachê de vinagre 4mL, sachê de azeite de oliva extra virgem 4 mL/ Molho preparado (20g)	Molho de ervas	Molho de ervas	Molho de maracujá	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Molho de maracujá	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Vinagre de vinho branco e Azeite de Oliva extra virgem	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Molho de mostarda e mel.	Molho de mostarda e mel.

ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Porção: Salada cozida (60 g). Purê e legumes do cozido (100g)	Quibebe de jerimum.	Quibebe de jerimum.	Refogado de repolho branco+ cenoura+ cebola branca.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Legumes do cozido (repolho/couve /abóbora/banana comprida/ batata/cenoura)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Purê de batatas.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Salpicao de frango.	
	CARNES	Bovina (Coxão mole, Alcatra, Patinho) ; Peixe (filé de Suribim sem couro ou espinhas); Frango (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) – 150g.	Moqueca Capixaba/ isca de frango com legumes(cebola branca, cenoura e brócolis)	Moqueca Capixaba	Lasanha de frango / Bife bovino a milanesa	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Lasanha de frango / Bife bovino a milanesa	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Carne de sol acebolada com queijo coalho/ Sobrecoxa assada ao molho pizzaiolo(molho de tomate refogado com queijo mussarela)	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Chester ao molho natalino/ Copa lombo.	Stroganoff de carne bovina.
	ARROZ E/OU MASSAS	Porção (150g)	Arroz branco	Arroz branco	macarrão ao alho e óleo	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	macarrão ao alho e óleo	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Arroz com cenoura.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Arroz com brócolis.	Arroz com brócolis.
	FAROFAS	Porção (50g)	Farofa de cebola	Farofa de cebola	Farofa de cebola	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Farofa de cebola	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Farofa de ovos	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Farofa com linguiça tipo calabresa e bacon.	Farofa com linguiça tipo calabresa
	FEIJÕES/PIRÃO	Porção (150g)	Feijão macassar	Feijão macassar	Feijão Carioca.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Feijão Carioca.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Feijão carioca	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Feijão macassar	Feijão macassar
	SUCOS	200 mL	Suco de uva	Suco de uva	Suco de graviola	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Suco de graviola	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Suco de abacaxi	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Suco de cajá	Suco de cajá
	SOBREMESA	Fruta (120g); Doce (80 g)	Cocada de forno	Cocada de forno	Bombom	Bom bom	Bombom	Bombom	Pudim caseiro de leite condensado.*Não usar formulações comerciais prontas.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Bolo natalino de frutas	Bolo natalino de frutas
JANTAR	ITEM	Per capita líquido	CARDÁPIO FESTIVO - SEMANA SANTA : SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - SEMANA SANTA : PACIENTE	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DAS MÃES : SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DAS MÃES : PACIENTE	CARDÁPIO FESTIVO - DIA PAIS : SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DOS PAIS : PACIENTE	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DO SERVIDOR : SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - DIA DO SERVIDOR : PACIENTE	CARDÁPIO FESTIVO - NATAL: SERVIDOR	CARDÁPIO FESTIVO - NATAL: PACIENTE
	SOPAS, CREMES OU CONSOMÉS	Porção (150g)	Quibabebe de jerimum/ Legumes refogados (Abobrinha, berinjela e cenoura)	Quibabebe de jerimum/ Legumes refogados (Abobrinha, berinjela e cenoura)	Sopa Minestrone	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Sopa Minestrone	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Caldo Verde	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Salada de natal: pepino, alface americana, Cenoura e abacaxi/ Salpicao de frango.	Salada natal: pepino, alface americana, Cenoura e abacaxi
	CEREAIS/TUBÉRCULOS	Porção (200g)	Arroz de coco	Arroz de coco	Macarrão ao alho e óleo.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Macarrão ao alho e óleo.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Arroz com ervilhas	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Arroz a grega	Arroz a grega
	CARNES	Bovina (Coxão mole, Alcatra, Patinho) ; Peixe (filé de peixe sem couro ou espinhas); Frango (filé de peito ou sobrecoxa desossada sem pele) – 150g, Ovo (50g), Queijo (40g).	Peixe a dorê	Peixe a dorê	Bife bovino a parmegiana.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Bife bovino a parmegiana.	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Escondidinho de carne de sol	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Chester ao molho natalino	chester ao molho natalino
	PÃES	Porção (50g)	Farofa de banana	Farofa de banana	Pão sedinha	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Pão sedinha	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Pão sedinha	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Farofa com linguiça tipo calabresa e bacon.	Farofa com banana

	CAFÉ/LEITE/CAFÉ+LEITE/CHÁ /SUCO	Porção (200mL)	Suco de uva	Suco de uva	Suco de cajú	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Suco de cajú	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Suco de acerola	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Suco de uva	Suco de uva
	AÇÚCAR / ADOÇANTE SUCRALOSE	SACHÊ 10g/SACHÊ 0,6g				Sem alteração: Seguir cardápio normal.		Sem alteração: Seguir cardápio normal.		Sem alteração: Seguir cardápio normal.		
	SOBREMESA	Fruta (120g); Doce (80 g)	Manjar de Coco – Preparação caseira *Não usar formulações comerciais prontas.	Manjar de Coco – Preparação caseira *Não usar formulações comerciais prontas.	Bombom	Bombom	Bombom	Bombom	Bolo de chocolate	Sem alteração: Seguir cardápio normal.	Chocotone	chocote

** Diferente do ciclo fixo de 10 dias, o Cardápio Festivo possui execução pontual e eventos singulares. Devido à ausência de periodicidade rotineira, sua análise de incidência é dispensada, sendo os insumos calculados.

APÊNDICE B : QUADRO DE INCIDÊNCIAS ADULTO E PEDIÁTRICO POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR - IN LOCO e TRANSPORTADA

QUADRO DE INCIDÊNCIAS ADULTO

INCIDÊNCIA -CARDÁPIO SERVIDOR E ACOMPANHANTE			
DESJEJUM	FRUTAS	150 g	—
DESJEJUM	Melancia	150 g	3x
DESJEJUM	Melão	150 g	3x
DESJEJUM	Abacaxi	150 g	2x
DESJEJUM	Mamão	150 g	2x
DESJEJUM	PAPAS	150 g	—
DESJEJUM	Papa de amido	150 g	2x
DESJEJUM	Curau	150 g	2x
DESJEJUM	Papa de cremogema	150 g	2x
DESJEJUM	Munguzá	150 g	1x
DESJEJUM	Papa de aveia	150 g	2x
DESJEJUM	Arroz doce	150 g	1x
DESJEJUM	RAÍZES / TUBÉRCULOS / CUSCUZ	—	—
DESJEJUM	Cuscuz	200 g	2x
DESJEJUM	Banana comprida	150 g	2x
DESJEJUM	Batata doce	200 g	2x
DESJEJUM	Cará	200 g	2x
DESJEJUM	Macaxeira	200 g	2x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	—	—
DESJEJUM	Ovo mexido	50 g	5x
DESJEJUM	Queijo mussarela	40 g	1x
DESJEJUM	Queijo coalho	40 g	1x
DESJEJUM	Frango desfiado	80 g	1x
DESJEJUM	Sobrecoxa desossada e sem pele ao molho	80 g	1x
DESJEJUM	Carne moída	60 g	1x
DESJEJUM	PÃES / TORRADAS / BOLACHAS	—	—
DESJEJUM	Pão francês	50 g	2x
DESJEJUM	Pão sedinha	50 g	5x
DESJEJUM	Torrada (sachê)	28 g	2x
DESJEJUM	Bolacha (sachê)	20 g	1x
DESJEJUM	BEBIDAS / INFUSÕES	200 ml	—
DESJEJUM	Café puro	200 ml	10x
DESJEJUM	Leite	200 ml	10x
DESJEJUM	Chá de camomila	200 ml	2x
DESJEJUM	Chá de erva-cidreira	200 ml	2x
DESJEJUM	Chá de capim-limão	200 ml	2x
DESJEJUM	Chá de maçã e canela	200 ml	2x
DESJEJUM	Chá de erva-doce	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de caju	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de goiaba	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de maracujá	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de cajá	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de graviola	200 ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	—	—
DESJEJUM	Açúcar (sachê)	10 g	10x

DESJEJUM	Adoçante (sucursalose)	0,6 g	10x
DESJEJUM	COMPLEMENTOS	—	—
DESJEJUM	Requeijão (blister)	18 g	3x
DESJEJUM	Margarina (blister)	10 g	4x
DESJEJUM	Geleia (morango/goiaba/uva)	10 g	3x
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
ALMOÇO	SALADA CRUA (mín. 3 vegetais)	80 g	—
ALMOÇO	Alface crespa	—	3x
ALMOÇO	Alface americana	—	1x
ALMOÇO	Acelga	—	3x
ALMOÇO	Repolho (branco/roxo)	—	3x
ALMOÇO	Cenoura ralada	—	7x
ALMOÇO	Tomate	—	4x
ALMOÇO	Cebola	—	5x
ALMOÇO	Pepino	—	2x
ALMOÇO	Beterraba	—	1x
ALMOÇO	Abacaxi (na salada)	—	1x
ALMOÇO	Passas	—	1x
ALMOÇO	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão, coentro)	80 g	1x
ALMOÇO	MOLHOS	—	—
ALMOÇO	Molho de ervas	20 g	1x
ALMOÇO	Molho de maracujá	20 g	1x
ALMOÇO	Molho de limão com alho	20 g	1x
ALMOÇO	Vinagre + Azeite (sachês)	4 ml + 4 ml	6x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	—	—
ALMOÇO	Batata e abóbora sauté	100 g	1x
ALMOÇO	Salada cozida (vagem, cenoura, chuchu)	60 g	1x
ALMOÇO	Purê misto (batata e jerimum)	100 g	1x
ALMOÇO	Legumes à julienne (vagem, cenoura, batata)	100 g	1x
ALMOÇO	Legumes do cozido (repolho, abóbora, banana, etc)	100 g	1x
ALMOÇO	Purê de batata doce	100 g	2x
ALMOÇO	Refogado de legumes (cenoura, chuchu, abobrinha)	100 g	1x
ALMOÇO	Couve e acelga refogados	100 g	1x
ALMOÇO	Purê de jerimum	100 g	1x
ALMOÇO	CARNES (PRATO PRINCIPAL)	150 g	—
ALMOÇO	Bife acebolado	150 g	1x
ALMOÇO	Sobrecoxa desossada e sem pele assada	150 g	2x
ALMOÇO	Pernil suíno com molho de abacaxi	150 g	1x
ALMOÇO	Filé de peixe ao forno	150 g	1x
ALMOÇO	Cozido de carne	150 g	1x
ALMOÇO	Bife de panela	150 g	1x
ALMOÇO	Filé de frango grelhado	150 g	1x
ALMOÇO	Fígado chapeado com molho	150 g	1x
ALMOÇO	Peixe à dorê	150 g	1x
ALMOÇO	CARNES (OPÇÃO SECUNDÁRIA)	—	—
ALMOÇO	Stroganoff de frango	210 g	1x
ALMOÇO	Carne com legumes oriental	220 g	1x
ALMOÇO	Sobrecoxa desossada e sem pele ao molho	180 g	1x
ALMOÇO	Parmegiana de frango	235 g	1x
ALMOÇO	Empadão de frango	250 g	1x
ALMOÇO	Filé de peixe ao molho de coco	210 g	1x
ALMOÇO	Escondidinho de frango (macaxeira)	250 g	1x
ALMOÇO	Feijoada	300 g	1x
ALMOÇO	Frango à dorê	180 g	1x
ALMOÇO	Lasanha de carne	250 g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	150 g	—
ALMOÇO	Arroz branco / refogado	150 g	5x
ALMOÇO	Arroz com couve	150 g	1x
ALMOÇO	Macarrão (alho e óleo / sugo)	150 g	4x
ALMOÇO	FAROFAS	50 g	—
ALMOÇO	Farofa de banana	50 g	2x
ALMOÇO	Farofa de cebola	50 g	2x
ALMOÇO	Farofa de cuscuz	50 g	2x
ALMOÇO	Farofa de abóbora	50 g	2x
ALMOÇO	Farofa d'água	50 g	1x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	150 g	—
ALMOÇO	Feijão mulatinho	150 g	4x
ALMOÇO	Pirão de carne	150 g	1x
ALMOÇO	Feijão preto	150 g	3x

ALMOÇO	Feijão macassar	150 g	2x
ALMOÇO	SUCOS	200 ml	—
ALMOÇO	Suco de graviola	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de uva	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de acerola	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de manga	200 ml	1x
ALMOÇO	Suco de umbu	200 ml	1x
ALMOÇO	Suco de cajá	200 ml	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS	—	—
ALMOÇO	Frutas in natura (Abacaxi, Melão, Laranja, etc)	120 g	5x
ALMOÇO	Doces (Leite, Banana, Mamão, Goiaba)	80 g	5x
JANTAR	SOPAS, CREAMES OU CONSOMÊS	150 g	—
JANTAR	Sopa de abóbora com queijo coalho	150 g	1x
JANTAR	Canja	150 g	2x
JANTAR	Sopa de feijão	150 g	2x
JANTAR	Sopa de legumes com frango	150 g	2x
JANTAR	Caldo verde com carne desfiada	150 g	1x
JANTAR	Sopa de legumes c/ carne	150 g	1x
JANTAR	Sopa Minestrone	150 g	1x
JANTAR	CEREAIS / TUBÉRCULOS	200g/150 g	—
JANTAR	Macaxeira	200 g	2x
JANTAR	Cará	200 g	2x
JANTAR	Cuscuz	150 g	2x
JANTAR	Arroz com cenoura	150 g	1x
JANTAR	Batata doce	200 g	2x
JANTAR	Macarrão ao sugo	150 g	1x
JANTAR	CARNES (PRATO PRINCIPAL)	150 g	—
JANTAR	Sobrecoxa de frango ao molho	150 g	1x
JANTAR	Bife acebolado	150 g	1x
JANTAR	Guisado de carne	150 g	1x
JANTAR	Frango guisado	150 g	1x
JANTAR	Filé de peixe a dorê ao molho tártaro	150 g	1x
JANTAR	Isca de frango acebolado	150 g	1x
JANTAR	Carne assada em cubos acebolada	150 g	1x
JANTAR	Carne moída	150 g	1x
JANTAR	Filé de frango acebolado	150 g	1x
JANTAR	Bife de panela	150 g	1x
JANTAR	PÃES	50 g	—
JANTAR	Pão sedinha	50 g	5x
JANTAR	Pão francês	50 g	5x
JANTAR	BEBIDAS / INFUSÕES	200 ml	—
JANTAR	Café puro	200 ml	10x
JANTAR	Leite	200 ml	10x
JANTAR	Chá de erva-doce	200 ml	2x
JANTAR	Chá de canela / maçã e canela	200 ml	2x
JANTAR	Chá de capim limão	200 ml	2x
JANTAR	Chá de erva-cidreira	200 ml	2x
JANTAR	Chá de camomila	200 ml	2x
JANTAR	Suco de graviola	200 ml	2x
JANTAR	Suco de cajá	200 ml	2x
JANTAR	Suco de maracujá	200 ml	2x
JANTAR	Suco de goiaba	200 ml	2x
JANTAR	Suco de caju	200 ml	2x
JANTAR	ADOÇAMENTO	—	—
JANTAR	Açúcar (sachê)	10 g	10x
JANTAR	Adoçante (sucralose)	0,6 g	10x
JANTAR	COMPLEMENTOS	—	—
JANTAR	Requeijão (blister)	18 g	4x
JANTAR	Margarina (blister)	10 g	6x
CARDÁPIO DIETA LIVRE - ADULTO			
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	FRUTAS	150 g	—
DESJEJUM	Melancia	150 g	3x
DESJEJUM	Melão	150 g	3x
DESJEJUM	Abacaxi	150 g	2x
DESJEJUM	Mamão	150 g	2x
DESJEJUM	PAPAS	150 g	—
DESJEJUM	Papa de amido	150 g	2x

DESJEJUM	Curau	150 g	2x
DESJEJUM	Papa de cremogema	150 g	2x
DESJEJUM	Munguzá	150 g	1x
DESJEJUM	Papa de aveia	150 g	2x
DESJEJUM	Arroz doce	150 g	1x
DESJEJUM	RAÍZES / TUBÉRCULOS / CUSCUZ	—	—
DESJEJUM	Cuscuz	150 g	2x
DESJEJUM	Banana comprida	150 g	2x
DESJEJUM	Batata doce	200 g	2x
DESJEJUM	Cará	200 g	2x
DESJEJUM	Macaxeira	200 g	2x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	—	—
DESJEJUM	Ovo mexido	50 g	5x
DESJEJUM	Queijo mussarela	40 g	1x
DESJEJUM	Queijo coalho	40 g	1x
DESJEJUM	Frango desfiado	80 g	1x
DESJEJUM	Sobrecoxa desossada desfiada ao molho	80 g	1x
DESJEJUM	Carne moída	60 g	1x
DESJEJUM	PÃES / TORRADAS / BOLACHAS	—	—
DESJEJUM	Pão francês	50 g	2x
DESJEJUM	Pão sedinha	50 g	5x
DESJEJUM	Torrada (sachê)	28 g	2x
DESJEJUM	Bolacha (sachê)	20 g	1x
DESJEJUM	BEBIDAS	200 ml	—
DESJEJUM	Café puro	100/200 ml	10x
DESJEJUM	Leite	100/200 ml	10x
DESJEJUM	Chá (sabores variados)	200 ml	10x
DESJEJUM	Suco (sabores variados)	200 ml	10x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	—	—
DESJEJUM	Açúcar (sachê)	10 g	10x
DESJEJUM	Adoçante (sucralose)	0,6 g	10x
DESJEJUM	COMPLEMENTOS	—	—
DESJEJUM	Margarina (blister)	10 g	4x
DESJEJUM	Requeijão (blister)	18 g	3x
DESJEJUM	Geleia (morango / goiaba / uva)	10 g	3x
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
COLAÇÃO	FRUTA / SALADA DE FRUTAS	150 g	—
COLAÇÃO	Salada de frutas	150 g	3x
COLAÇÃO	Mamão	150 g	2x
COLAÇÃO	Melão	150 g	2x
COLAÇÃO	Abacaxi	150 g	2x
COLAÇÃO	Melancia	150 g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA (COMPONENTES)	80 g	—
ALMOÇO	Alface crespa	—	3x
ALMOÇO	Alface americana	—	1x
ALMOÇO	Acelga	—	3x
ALMOÇO	Repolho branco	—	3x
ALMOÇO	Repolho roxo	—	1x
ALMOÇO	Cenoura ralada	—	7x
ALMOÇO	Tomate	—	4x
ALMOÇO	Cebola	—	5x
ALMOÇO	Pepino	—	2x
ALMOÇO	Abacaxi (na salada)	—	2x
ALMOÇO	Beterraba	—	1x
ALMOÇO	Pimentão verde cru	—	1x
ALMOÇO	Coentro	—	1x
ALMOÇO	Passas	—	1x
ALMOÇO	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão, coentro)	80 g	1x
ALMOÇO	MOLHOS	—	—
ALMOÇO	Sachê de vinagre de vinho tinto	4 ml	9x
ALMOÇO	Sachê de azeite de oliva extra virgem	4 ml	9x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ / LEGUMES	—	—
ALMOÇO	Batata e abóbora sauté	100 g	1x
ALMOÇO	Vagem, cenoura e chuchu (salada cozida)	60 g	1x
ALMOÇO	Purê misto (batata e jerimum)	100 g	1x
ALMOÇO	Legumes à julienne (vagem, cenoura e batata)	100 g	1x
ALMOÇO	Legumes do cozido (repolho/couve/abóbora/etc)	60 g	1x
ALMOÇO	Purê de batata doce	100 g	2x
ALMOÇO	Refogado de legumes (cenoura, chuchu, abobrinha)	100 g	1x

ALMOÇO	Couve e acelga refogados	100 g	1x
ALMOÇO	Purê de jerimum	100 g	1x
ALMOÇO	CARNES (PRATO PRINCIPAL)	150 g	—
ALMOÇO	Bife acebolado	150 g	1x
ALMOÇO	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	150 g	2x
ALMOÇO	Sobrecoxa desossada e sem pele guisada	150 g	1x
ALMOÇO	Filé de peixe ao forno	150 g	1x
ALMOÇO	Guisado de carne	150 g	1x
ALMOÇO	Bife de panela	250 g	1x
ALMOÇO	Filé de frango grelhado	150 g	1x
ALMOÇO	Frango guisado	150 g	1x
ALMOÇO	Filé de peixe ao molho	180 g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	150 g	—
ALMOÇO	Arroz refogado	150 g	1x
ALMOÇO	Arroz branco	150 g	3x
ALMOÇO	Arroz com cenoura	150 g	1x
ALMOÇO	Arroz com brócolis	150 g	1x
ALMOÇO	Arroz com couve	150 g	1x
ALMOÇO	Macarrão ao alho e óleo	150 g	1x
ALMOÇO	Macarrão ao sugo	150 g	2x
ALMOÇO	FAROFAS	50 g	—
ALMOÇO	Farofa de banana	50 g	2x
ALMOÇO	Farofa de cebola	50 g	3x
ALMOÇO	Farofa de cuscuz	50 g	2x
ALMOÇO	Farofa de abóbora	50 g	2x
ALMOÇO	Farofa d'água	50 g	1x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	150 g	—
ALMOÇO	Feijão tipo Mulatinho	150 g	5x
ALMOÇO	Feijão tipo Preto	150 g	2x
ALMOÇO	Feijão tipo Macassar	150 g	2x
ALMOÇO	Pirão	150 g	1x
ALMOÇO	SUCOS	200 ml	—
ALMOÇO	Suco de Graviola	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de Uva	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de Manga	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de Umu	200 ml	1x
ALMOÇO	Suco de Cajá	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de Acerola	200 ml	1x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	—	—
ALMOÇO	Açúcar (sachê)	10 g	10x
ALMOÇO	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	10x
ALMOÇO	SOBREMESAS	—	—
ALMOÇO	Abacaxi (fruta)	120 g	2x
ALMOÇO	Tangerina (fruta)	120 g	2x
ALMOÇO	Laranja pêra (fruta)	120 g	1x
ALMOÇO	Melancia (fruta)	120 g	1x
ALMOÇO	Doce de leite cremoso	50 g	1x
ALMOÇO	Doce de banana	80 g	1x
ALMOÇO	Doce de mamão c/ coco	80 g	1x
ALMOÇO	Doce de goiaba	80 g	1x
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
LANCHE	FRUTAS / SUCOS / VITAMINAS	—	—
LANCHE	Suco de acerola	200 ml	1x
LANCHE	Banana (fruta)	150 g	2x
LANCHE	Vitamina de cajá	200 ml	1x
LANCHE	Maçã (fruta)	150 g	1x
LANCHE	Vitamina de maracujá	200 ml	1x
LANCHE	Tangerina (fruta)	150 g	1x
LANCHE	Suco de cajá	200 ml	1x
LANCHE	Suco de manga	200 ml	1x
LANCHE	Vitamina de abacate	200 ml	1x
LANCHE	PROTEÍNAS / LATICÍNIOS	—	—
LANCHE	Queijo mussarela	40 g	1x
LANCHE	logurte	120 g	4x
LANCHE	Croissant de frango	120 g	2x
LANCHE	PÃES / BOLOS / BOLACHAS	—	—
LANCHE	Pão de forma	50 g	1x
LANCHE	Bolo de bacia de banana com aveia e canela	80 g	1x
LANCHE	Bolo de bacia simples	80 g	1x

LANCHE	Bolacha salgada	20 g	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	—	—
LANCHE	Açúcar (sachê)	10 g	6x
LANCHE	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	6x
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
JANTAR	SOPAS, CREMES OU CONSOMÊS	200 g	—
JANTAR	Sopa de abóbora com queijo coalho	200 g	1x
JANTAR	Canja	200 g	2x
JANTAR	Sopa de feijão	200 g	2x
JANTAR	Sopa de legumes com frango	200 g	2x
JANTAR	Caldo verde com carne desfiada	200 g	1x
JANTAR	Sopa de legumes c/ carne	200 g	1x
JANTAR	Sopa Minestrone	200 g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES / TUBÉRCULOS	—	—
JANTAR	Macaxeira	200 g	2x
JANTAR	Cará	200 g	2x
JANTAR	Cuscuz	150 g	2x
JANTAR	Arroz com cenoura	150 g	1x
JANTAR	Batata doce	200 g	2x
JANTAR	Macarrão ao sugo	150 g	1x
JANTAR	CARNES (PRATO PRINCIPAL)	150 g	—
JANTAR	Sobrecoxa desossada e sem pele ao molho	150 g	1x
JANTAR	Bife acebolado	150 g	1x
JANTAR	Guisado de carne	150 g	1x
JANTAR	Frango guisado	150 g	1x
JANTAR	Filé de peixe a dorê ao molho tártaro	150 g	1x
JANTAR	Isca de Frango acebolado	150 g	1x
JANTAR	Carne assada em cubos acebolada	150 g	1x
JANTAR	Carne moída	150 g	1x
JANTAR	Filé de frango acebolado	150 g	1x
JANTAR	Bife de panela	150 g	1x
JANTAR	PÃES	50 g	—
JANTAR	Pão sedinha	50 g	5x
JANTAR	Pão francês	50 g	5x
JANTAR	BEBIDAS	200 ml	—
JANTAR	Café puro	100/200 ml	10x
JANTAR	Leite	100/200 ml	10x
JANTAR	Chá de erva-doce	200 ml	2x
JANTAR	Chá de canela	200 ml	1x
JANTAR	Chá de maçã e canela	200 ml	1x
JANTAR	Chá de capim limão	200 ml	2x
JANTAR	Chá de erva-cidreira	200 ml	2x
JANTAR	Chá de camomila	200 ml	2x
JANTAR	Suco de graviola	200 ml	2x
JANTAR	Suco de cajá	200 ml	2x
JANTAR	Suco de maracujá	200 ml	2x
JANTAR	Suco de goiaba	200 ml	2x
JANTAR	Suco de caju	200 ml	2x
JANTAR	ADOÇAMENTO	—	—
JANTAR	Açúcar (sachê)	10 g	10x
JANTAR	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	10x
JANTAR	COMPLEMENTOS	—	—
JANTAR	Requeijão (blister)	18 g	4x
JANTAR	Margarina (blister)	10 g	6x
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
CEIA	ACOMPANHAMENTOS (PÃES / BOLOS / BISCOITOS)	—	—
CEIA	Torrada (sachê)	28 g	3x
CEIA	Bolo de laranja	80 g	1x
CEIA	Pão doce	50 g	2x
CEIA	Bolacha salgada	20 g	1x
CEIA	Bolo de limão	80 g	1x
CEIA	Pão com carne moída	90 g	1x
CEIA	Bolo simples	80 g	1x
CEIA	BEBIDAS	200 ml	—
CEIA	Leite	200 ml	10x
CEIA	Chá de erva-doce	200 ml	1x
CEIA	Chá de hortelã	200 ml	1x
CEIA	Chá de camomila	200 ml	1x
CEIA	Chá de boldo	200 ml	2x

CEIA	Chá de erva-cidreira	200 ml	1x
CEIA	Chá de capim santo	200 ml	1x
CEIA	Chá de maçã e canela	200 ml	1x
CEIA	Chá de limão	200 ml	1x
CEIA	Suco de maracujá	200 ml	3x
CEIA	Suco de acerola	200 ml	1x
CEIA	Suco de abacaxi	200 ml	2x
CEIA	Suco de goiaba	200 ml	2x
CEIA	Suco de uva	200 ml	1x
CEIA	Suco de umbu	200 ml	1x
CEIA	Suco de graviola	200 ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO	—	—
CEIA	Açúcar (sachê)	10 g	10x
CEIA	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	10x
CEIA	COMPLEMENTOS	—	—
CEIA	Requeijão (blister)	18 g	3x
CEIA	Margarina (blister)	10 g	1x
CEIA	Geleia de morango (blister)	10 g	1x
CEIA	Geleia de uva (blister)	10 g	1x
CARDÁPIO DIETA BRANDA ADULTO			
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	FRUTAS		
DESJEJUM	Melancia	150g	4x
DESJEJUM	Mamão	150g	3x
DESJEJUM	Melão	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS		
DESJEJUM	Papa de Amido	150g	2x
DESJEJUM	Papa de Cremogema	150g	2x
DESJEJUM	Papa de Aveia	150g	2x
DESJEJUM	Munguzá	150g	1x
DESJEJUM	Curau	150g	2x
DESJEJUM	Arroz Doce	150g	1x
DESJEJUM	RAÍZES / TUBÉRCULOS		
DESJEJUM	Cará	200g	4x
DESJEJUM	Batata Doce	200g	3x
DESJEJUM	Banana Comprida	150g*	3x
DESJEJUM	PROTEÍNAS		
DESJEJUM	Queijo Coalho Light	40g	3x
DESJEJUM	Frango Desfiado	80g	2x
DESJEJUM	Ovo Cozido	50g	1x
DESJEJUM	Queijo Ricota	40g	2x
DESJEJUM	Carne Moída	60g	1x
DESJEJUM	Sobrecoxa desossada sem pele ao molho	80g	1x
DESJEJUM	PÃES / TORRADAS		
DESJEJUM	Pão Sedinha	50g	4x
DESJEJUM	Torrada (Sachê)	28g	4x
DESJEJUM	Pão Francês	50g	1x
DESJEJUM	ACOMPANHAMENTOS (BLISTER)		
DESJEJUM	Requeijão Light	18g	5x
DESJEJUM	Geleia de Morango	10g	2x
DESJEJUM	Geleia de Goiaba	10g	1x
DESJEJUM	Geleia de Uva	10g	1x
DESJEJUM	BEBIDAS / ADOÇAMENTO		
DESJEJUM	Leite Desnatado	200ml	10x
DESJEJUM	Café / Chás Variados	200ml	10x
DESJEJUM	Suco de Frutas Variados	200ml	10x
DESJEJUM	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
COLAÇÃO	FRUTAS / SALADA DE FRUTAS		
COLAÇÃO	Mamão	150g	3x
COLAÇÃO	Melão	150g	2x
COLAÇÃO	Banana	150g	2x
COLAÇÃO	Salada de Frutas (mamão, melão, melancia)	150g	3x
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA (Frequência)
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ / LEGUMES		
ALMOÇO	Batata e abóbora sauté	100g	1x
ALMOÇO	Purê Misto (Batata e Abóbora)*	100g	1x

ALMOÇO	Legumes à julienne (vagem, cenoura, batata)	60g	1x
ALMOÇO	Legumes do cozido (Abóbora/banana comprida/ batata/cenoura)	100g	1x
ALMOÇO	Purê de Batata Doce	100g	1x
ALMOÇO	Refogado de Legumes (cenoura, chuchu, batata, abobrinha)	60g	1x
ALMOÇO	Purê de Batatas	100g	1x
ALMOÇO	Batata ao Forno	100g	1x
ALMOÇO	Purê de Abóbora	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS (Carnes)		
ALMOÇO	Bife de Panela	150g	2x
ALMOÇO	Filé de Frango Grelhado Acebolado	150g	2x
ALMOÇO	Guisado de Carne	150g	2x
ALMOÇO	Filé de Peixe ao Forno	150g	1x
ALMOÇO	Filé de Peixe ao Molho	150g	1x
ALMOÇO	Sobrecoxa ao Forno (Desossada e sem pele)	150g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS		
ALMOÇO	Arroz Branco	150g	2x
ALMOÇO	Arroz com Cenoura	150g	2x
ALMOÇO	Arroz Refogado	150g	1x
ALMOÇO	Arroz com Brócolis	150g	1x
ALMOÇO	Arroz com Couve	150g	2x
ALMOÇO	Arroz com Açafrão	150g	1x
ALMOÇO	Macarrão ao Sugo	150g	1x
ALMOÇO	CALDOS / FEIJÃO		
ALMOÇO	Caldo de Feijão Preto	150g	2x
ALMOÇO	Caldo de Feijão Mulatinho	150g	5x
ALMOÇO	Caldo de Peixe	150g	2x
ALMOÇO	Caldo de Carne	150g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS (FRUTAS)		
ALMOÇO	Melão	100g	2x
ALMOÇO	Banana	100g	2x
ALMOÇO	Melancia	100g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS (DOCES / GELATINAS)		
ALMOÇO	Gelatina natural (Tangerina)	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (Manga)	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (Uva)	80g	1x
ALMOÇO	Doce de Banana	80g	1x
ALMOÇO	Doce de Mamão	80g	1x
ALMOÇO	SUCOS		
ALMOÇO	Suco de Graviola	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de Uva	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de Acerola	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de Cajá	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de Manga	200ml	1x
ALMOÇO	Suco de Umu	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / SUCOS / VITAMINAS		
LANCHE	Banana	150g	2x
LANCHE	Suco de Acerola	200ml	1x
LANCHE	Vitamina de Cajá	200ml	1x
LANCHE	Pera	150g	1x
LANCHE	Vitamina de Maracujá	200ml	1x
LANCHE	Maçã	150g	1x
LANCHE	Suco de Cajá	200ml	1x
LANCHE	Suco de Manga	200ml	1x
LANCHE	Vitamina de Graviola	200ml	1x
LANCHE	PROTEÍNAS / LATICÍNIOS		
LANCHE	Iogurte Desnatado	120g	4x
LANCHE	Queijo Ricota	40g	2x
LANCHE	Pasta de Frango com Requeijão Light	40g	1x
LANCHE	PÃES / BOLOS / BISCOITOS		
LANCHE	Pão de Forma	50g	3x
LANCHE	Bolo de Bacia de Banana com Aveia e Canela	80g	1x
LANCHE	Bolo de Bacia Simples	80g	1x
LANCHE	Bolacha Água e Sal	15g	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO		
LANCHE	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	6x
JANTAR	SOPAS, CREMES OU CONSOMÊS		
JANTAR	Canja	150g	2x
JANTAR	Sopa de Feijão	150g	2x
JANTAR	Sopa de Legumes com Frango	150g	2x

JANTAR	Sopa de Abóbora	150g	1x
JANTAR	Caldo Verde	150g	1x
JANTAR	Sopa de Legumes com Carne	150g	1x
JANTAR	Sopa Minestrone	150g	1x
JANTAR	CEREAIS / TUBÉRCULOS		
JANTAR	Macarrão ao Sugo	200g	2x
JANTAR	Cará	200g	2x
JANTAR	Batata Doce	200g	2x
JANTAR	Arroz Branco	200g	1x
JANTAR	Banana Comprida	200g	1x
JANTAR	Arroz com Cenoura	200g	1x
JANTAR	Arroz de Açafraão	200g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS		
JANTAR	Carne Moída	150g	2x
JANTAR	Ovo Mexido	50g	2x
JANTAR	Sobrecoxa ao Molho (Desossada)	150g	1x
JANTAR	Queijo Ricota	40g	1x
JANTAR	Peixe à Escabeche	150g	1x
JANTAR	Guisado de Carne	150g	1x
JANTAR	Frango em Cubos ao Molho de Tomate	150g	1x
JANTAR	Filé de Frango Acebolado Grelhado	150g	1x
JANTAR	PÃES E ACOMPANHAMENTOS		
JANTAR	Pão Sedinha	50g	5x
JANTAR	Pão Francês	50g	5x
JANTAR	Requeijão Light (Blister)	18g	7x
JANTAR	Margarina (Blister)	10g	3x
JANTAR	BEBIDAS / ADOÇAMENTO		
JANTAR	Leite Desnatado	200ml	10x
JANTAR	Chás e Sucos Variados	200ml	10x
JANTAR	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS		
CEIA	Torrada (Sachê)	28g	3x
CEIA	Pão Doce	50g	2x
CEIA	Bolo de Laranja	80g	1x
CEIA	Bolo de Limão	80g	1x
CEIA	Bolo Simples	80g	1x
CEIA	Bolacha Água e Sal	15g	1x
CEIA	Pão com Carne Moída (40g carne / 50g pão)	90g	1x
CEIA	ADOÇAMENTO		
CEIA	Leite Desnatado	200ml	10x
CEIA	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
CEIA	LATICÍNIOS		
CEIA	Leite Desnatado	200ml	10x
CEIA	CHÁS		
CEIA	Chá de Boldo	200ml	2x
CEIA	Chá de Camomila	200ml	2x
CEIA	Chá de Erva-doce	200ml	1x
CEIA	Chá de Hortelã	200ml	1x
CEIA	Chá de Erva-cidreira	200ml	1x
CEIA	Chá de Capim Limão	200ml	1x
CEIA	Chá de Capim Santo	200ml	1x
CEIA	Chá de Maçã e Canela	200ml	1x
CEIA	SUCOS		
CEIA	Suco de Maracujá	200ml	3x
CEIA	Suco de Goiaba	200ml	2x
CEIA	Suco de Acerola	200ml	1x
CEIA	Suco de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	Suco de Uva	200ml	1x
CEIA	Suco de Umbu	200ml	1x
CEIA	Suco de Graviola	200ml	1x
CARDÁPIO PASTOSA - ADULTO			
DESJEJUM	FRUTAS		
DESJEJUM	Melancia	150g	4x
DESJEJUM	Mamão	150g	4x
DESJEJUM	Banana	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS		
DESJEJUM	Papa de amido	150g	2x
DESJEJUM	Papa de cremogema	150g	2x

DESJEJUM	Papa de aveia	150g	2x
DESJEJUM	Papa de farinha láctea	150g	1x
DESJEJUM	Curau	150g	2x
DESJEJUM	Arroz doce	150g	1x
DESJEJUM	RAÍZES / TUBÉRCULOS		
DESJEJUM	Cará amassado	200g	3x
DESJEJUM	Batata doce	200g	2x
DESJEJUM	Macaxeira processada	200g	2x
DESJEJUM	Banana comprida (Cozida)	200g	3x
DESJEJUM	PROTEÍNAS		
DESJEJUM	Ovo mexido	50g	3x
DESJEJUM	Frango desfiado	80g	2x
DESJEJUM	Queijo prato	40g	2x
DESJEJUM	Queijo coalho	40g	1x
DESJEJUM	Queijo mussarela	40g	1x
DESJEJUM	Carne moída	60g	1x
DESJEJUM	PÃES E ACOMPANHAMENTOS		
DESJEJUM	Pão sedinha	50g	10x
DESJEJUM	Requeijão (Blister)	18g	3x
DESJEJUM	Margarina (Blister)	10g	4x
DESJEJUM	ACOMPANHAMENTOS (BLISTER)		
DESJEJUM	Geleia de Morango	10g	1x
DESJEJUM	Geleia de Goiaba	10g	1x
DESJEJUM	Geleia de Uva	10g	1x
DESJEJUM	CHÁS		
DESJEJUM	Chá de Camomila	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Capim Limão	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Maçã e Canela	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Erva-doce	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Erva-cidreira	200ml	2x
DESJEJUM	SUCOS		
DESJEJUM	Suco de Caju	200ml	2x
DESJEJUM	Suco de Maracujá	200ml	2x
DESJEJUM	Suco de Cajá	200ml	2x
DESJEJUM	Suco de Graviola	200ml	2x
DESJEJUM	Suco de Goiaba	200ml	2x
COLAÇÃO	LATICÍNIOS		
COLAÇÃO	Iogurte (Sabores diversos)	120g	10x
ALMOÇO	LEGUMES / GUARNIÇÕES		
ALMOÇO	Purê misto (batata e jerimum)	100g	2x
ALMOÇO	Cenoura, chuchu, batata em cubos	60g	1x
ALMOÇO	Legumes à julienne (cenoura e batata)	60g	1x
ALMOÇO	Legumes do cozido (banana/abóbora/batata/cenoura)	100g	1x
ALMOÇO	Purê de batata doce	100g	1x
ALMOÇO	Refogado de legumes (cenoura, chuchu, batata)	60g	1x
ALMOÇO	Purê de batata	100g	1x
ALMOÇO	Batata ao forno	100g	1x
ALMOÇO	Purê de abóbora	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS		
ALMOÇO	Carne moída	150g	5x
ALMOÇO	Creme de filé de peixe	150g	2x
ALMOÇO	Frango desfiado ao molho	150g	1x
ALMOÇO	Fricassê de frango	150g	1x
ALMOÇO	Souflê de frango	150g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS		
ALMOÇO	Arroz branco	150g	2x
ALMOÇO	Arroz com cenoura	150g	2x
ALMOÇO	Macarrão cabelinho de anjo ao alho e óleo	150g	2x
ALMOÇO	Arroz refogado	150g	1x
ALMOÇO	Arroz com brócolis	150g	1x
ALMOÇO	Arroz com couve	150g	1x
ALMOÇO	Macarrão cabelinho de anjo ao sugo	150g	1x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO		
ALMOÇO	Feijão mulatinho (liquidificado)	150g	4x
ALMOÇO	Feijão preto (liquidificado)	150g	3x
ALMOÇO	Pirão de peixe	150g	2x
ALMOÇO	Pirão (simples)	150g	1x
ALMOÇO	SUCOS		
ALMOÇO	Suco de graviola	200ml	2x

ALMOÇO	Suco de uva	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de acerola	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de cajá	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de manga	200ml	1x
ALMOÇO	Suco de umbu	200ml	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS (FRUTAS)		
ALMOÇO	Banana	120g	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS (DOCES / GELATINAS)		
ALMOÇO	Pudim de leite	80g	2x
ALMOÇO	Gelatina natural (tangerina)	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (Maracujá)	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (Manga)	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (Uva)	80g	1x
ALMOÇO	Doce de Banana	80g	1x
ALMOÇO	Doce de Mamão	80g	1x
LANCHE	VITAMINAS		
LANCHE	Vitamina de Abacate	300ml	2x
LANCHE	Vitamina de Cajá	300ml	2x
LANCHE	Vitamina de Goiaba	300ml	1x
LANCHE	Vitamina de Graviola	300ml	1x
LANCHE	Vitamina de Maracujá	300ml	1x
LANCHE	Vitamina de Acerola	300ml	2x
LANCHE	Vitamina de Manga	300ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO		
LANCHE	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
JANTAR	SOPAS, CREMES OU CONSOMÊS		
JANTAR	Sopa de Feijão	150g	2x
JANTAR	Sopa de Legumes com Frango	150g	2x
JANTAR	Sopa de Abóbora com Queijo Coalho	150g	1x
JANTAR	Caldo Verde	150g	1x
JANTAR	Sopa de Legumes com Carne	150g	1x
JANTAR	Sopa Minestrone	150g	1x
JANTAR	Canja	150g	2x
JANTAR	CEREAIS / TUBÉRCULOS		
JANTAR	Batata Doce	200g	3x
JANTAR	Cará processado	200g	1x
JANTAR	Macaxeira Processada	200g	2x
JANTAR	Banana Comprida	150g	2x
JANTAR	Arroz com Cenoura	150g	1x
JANTAR	Macarrão ao Sugo	150g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS		
JANTAR	Frango Desfiado ao Molho	150g	2x
JANTAR	Ovo Mexido	50g	2x
JANTAR	Carne Moída	150g	3x
JANTAR	Creme de Frango	150g	2x
JANTAR	Fricassê de Frango	150g	1x
JANTAR	PÃES		
JANTAR	Pão de Caixa (sem casca)	50g	10x
JANTAR	BEBIDAS / ADOÇAMENTO		
JANTAR	Açúcar / Adoçante sucralose (Sachê)	10g / 0,6g	10x
JANTAR	Café / Leite (Base diária)	200ml	10x
JANTAR	Chá de Erva-doce	200ml	2x
JANTAR	Chá de Canela / Maçã e Canela	200ml	2x
JANTAR	Chá de Capim-limão	200ml	2x
JANTAR	Chá de Erva-cidreira	200ml	2x
JANTAR	Chá de Camomila	200ml	2x
JANTAR	Suco de Graviola	200ml	2x
JANTAR	Suco de Cajá	200ml	2x
JANTAR	Suco de Maracujá	200ml	2x
JANTAR	Suco de Goiaba	200ml	2x
JANTAR	Suco de Caju	200ml	2x
JANTAR	ACOMPANHAMENTOS (BLISTER)		
JANTAR	Margarina	10g	6x
JANTAR	Requeijão	18g	4x
CÁRDAPIO DIETA LÍQUIDA PASTOSA - ADULTO			
DESJEJUM	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)		
DESJEJUM	Mingau de Aveia	200g	2x
DESJEJUM	Mingau de Cremogema	200g	2x

DESJEJUM	Mingau de Banana Comprida	200g	2x
DESJEJUM	Mingau de Amido	200g	1x
DESJEJUM	Mingau de Farinha Láctea	200g	1x
DESJEJUM	Mingau de Milho	200g	2x
DESJEJUM	MINGAUS SALGADOS (C/ REQUEIJÃO)		
DESJEJUM	Mingau de Cará	200g	4x
DESJEJUM	Mingau de Batata Doce	200g	2x
DESJEJUM	Mingau de Macaxeira	200g	2x
DESJEJUM	Mingau de Batata Inglesa	200g	2x
DESJEJUM	BEBIDAS / ADOÇAMENTO		
DESJEJUM			
DESJEJUM	Café / Leite (Base diária)	200ml	10x
DESJEJUM	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
DESJEJUM	Chá de Camomila	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Capim-limão	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Maçã e Canela	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Erva-doce	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Erva-cidreira	200ml	2x
DESJEJUM	Suco de Caju	200ml	2x
DESJEJUM	Suco de Maracujá	200ml	2x
DESJEJUM	Suco de Cajá	200ml	2x
DESJEJUM	Suco de Acerola	200ml	2x
COLAÇÃO	Suco de Goiaba	200ml	2x
COLAÇÃO	Iogurtes (Sabores Diversos)	120g	10x
ALMOÇO	SOPAS, CREMES OU CONSOMÊS		
ALMOÇO	Sopa creme de carne com legumes	200g	5x
ALMOÇO	Sopa creme de peixe com legumes	200g	2x
ALMOÇO	Sopa creme de frango com legumes	200g	2x
ALMOÇO	CALDOS / LEGUMINOSAS		
ALMOÇO	Caldo de feijão mulatinho	200g	3x
ALMOÇO	Caldo de feijão preto	200g	3x
ALMOÇO	Sopa creme de batata com cebola	200g	2x
ALMOÇO	Sopa creme de abóbora	200g	1x
ALMOÇO	BEBIDAS / ADOÇAMENTO		
ALMOÇO	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	9x
ALMOÇO	Suco de Graviola	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de Acerola	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de Cajá	200ml	2x
ALMOÇO	Suco de Manga	200ml	1x
ALMOÇO	Suco de Umu	200ml	1x
ALMOÇO	Suco de Uva	200ml	1x
ALMOÇO	Pudim de leite	80g	2x
ALMOÇO	Mousse de goiaba	80g	1x
ALMOÇO	Mousse de cajá	80g	1x
ALMOÇO	Doce de banana cremoso	80g	1x
ALMOÇO	Doce de mamão cremoso	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (maracujá)	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (manga)	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (uva)	80g	1x
ALMOÇO	Gelatina natural (uva)	80g	1x
LANCHE	VITAMINAS		
LANCHE	Vitamina de Abacate	300ml	2x
LANCHE	Vitamina de Acerola	300ml	2x
LANCHE	Vitamina de Cajá	300ml	2x
LANCHE	Vitamina de Goiaba	300ml	1x
LANCHE	Vitamina de Graviola	300ml	1x
LANCHE	Vitamina de Maracujá	300ml	1x
LANCHE	Vitamina de Manga	300ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO		
LANCHE	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
JANTAR	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)		
JANTAR	Mingau de Aveia	200g	2x
JANTAR	Mingau de Banana Comprida	200g	2x
JANTAR	Mingau de Cremogema	200g	2x
JANTAR	Mingau de Milho	200g	2x
JANTAR	Mingau de Farinha Láctea	200g	2x
JANTAR	SOPAS, CREMES OU CONSOMÊS		
JANTAR	Sopa creme de legumes com frango	200g	3x
JANTAR	Sopa creme de feijão	200g	2x

JANTAR	Caldo verde com frango	200g	2x
JANTAR	Sopa creme de legumes com carne	200g	2x
JANTAR	Sopa creme de abóbora com frango	200g	1x
JANTAR	MINGAUS SALGADOS (C/ REQUEIJÃO)		
JANTAR	Mingau de Cará	200g	3x
JANTAR	Mingau de Batata Doce	200g	3x
JANTAR	Mingau de Macaxeira	200g	2x
JANTAR	Mingau de Batata Inglesa com Cebola	200g	2x
JANTAR	BEBIDAS (BASE)		
JANTAR	Café / Leite	200ml	10x
JANTAR	CHÁS VARIADOS		
JANTAR	Chá de Erva-doce	200ml	2x
JANTAR	Chá de Capim-limão	200ml	2x
JANTAR	Chá de Erva-cidreira	200ml	2x
JANTAR	Chá de Camomila	200ml	2x
JANTAR	Chá de Canela	200ml	1x
JANTAR	Chá de Maçã e Canela	200ml	1x
JANTAR	SUCOS VARIADOS		
JANTAR	Suco de Graviola	200ml	2x
JANTAR	Suco de Cajá	200ml	2x
JANTAR	Suco de Maracujá	200ml	2x
JANTAR	Suco de Goiaba	200ml	2x
JANTAR	Suco de Caju	200ml	2x
CEIA	BEBIDAS (BASE)		
CEIA	Leite	200ml	10x
CEIA	CHÁS VARIADOS		
CEIA	Chá de Boldo	200ml	2x
CEIA	Chá de Erva-doce	200ml	2x
CEIA	Chá de Camomila	200ml	1x
CEIA	Chá de Erva-cidreira	200ml	1x
CEIA	Chá de Capim Santo	200ml	1x
CEIA	Chá de Maçã e Canela	200ml	1x
CEIA	Chá de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	Chá de Limão	200ml	1x
CEIA	SUCOS VARIADOS		
CEIA	Suco de Maracujá	200ml	3x
CEIA	Suco de Goiaba	200ml	2x
CEIA	Suco de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	Suco de Uva	200ml	1x
CEIA	Suco de Umbu	200ml	1x
CEIA	Suco de Graviola	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO		
CEIA	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
CARDÁPIO DIETA LÍQUIDA RESTRITA			
DESJEJUM	SUCOS COADOS		
DESJEJUM	Suco de Limão	200ml	5x
DESJEJUM	Suco de Laranja	200ml	5x
DESJEJUM	CAFÉ / CHÁS		
DESJEJUM	Café	200ml	10x
DESJEJUM	Chá de Camomila	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Erva-cidreira	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Capim Limão	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Maçã e Canela	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Erva-doce	200ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO		
DESJEJUM	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
COLAÇÃO	BEBIDAS		
COLAÇÃO	Água de coco	200ml	5x
COLAÇÃO	Suco de Laranja (Coado)	200ml	5x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO		
COLAÇÃO	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	5x
ALMOÇO	CALDO DE CARNES		
ALMOÇO	Caldo de Carne	200ml	5x
ALMOÇO	Caldo de Frango	200ml	3x
ALMOÇO	Caldo de Peixe	200ml	2x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMES		
ALMOÇO	Caldo de Legumes	200ml	10x
ALMOÇO	SUCOS COADOS		

ALMOÇO	Suco de Limão	200ml	5x
ALMOÇO	Suco de Laranja	200ml	5x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO		
ALMOÇO	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
LANCHE	BEBIDAS		
LANCHE	Água de coco	200ml	5x
LANCHE	Suco de Limão (Coado)	200ml	4x
LANCHE	Suco de Laranja (Coado)	200ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO		
LANCHE	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	5x
JANTAR	SUCOS COADOS		
JANTAR	Suco de Laranja	200ml	5x
JANTAR	Suco de Limão	200ml	5x
JANTAR	CALDO DE CARNES		
JANTAR	Caldo de Frango	200ml	6x
JANTAR	Caldo de Carne	200ml	3x
JANTAR	Caldo de Peixe	200ml	1x
JANTAR	CAFÉ / CHÁS		
JANTAR	Café	200ml	10x
JANTAR	Chá de Erva-doce	200ml	2x
JANTAR	Chá de Capim Limão	200ml	2x
JANTAR	Chá de Erva-cidreira	200ml	2x
JANTAR	Chá de Camomila	200ml	2x
JANTAR	Chá de Canela	200ml	1x
JANTAR	Chá de Maçã e Canela	200ml	1x
JANTAR	ADOÇAMENTO		
JANTAR	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
CEIA	CHÁS VARIADOS		
CEIA	Chá de Boldo	200ml	2x
CEIA	Chá de Hortelã	200ml	1x
CEIA	Chá de Erva-doce	200ml	1x
CEIA	Chá de Camomila	200ml	1x
CEIA	Chá de Erva-cidreira	200ml	1x
CEIA	Chá de Capim Santo	200ml	1x
CEIA	Chá de Maçã e Canela	200ml	1x
CEIA	Chá de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	Chá de Limão	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO		
CEIA	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
CARDÁPIO LÍQUIDA PROVA			
DESJEJUM	SUCOS COADOS		
DESJEJUM	Suco de Limão	200ml	5x
DESJEJUM	Suco de Laranja	200ml	5x
DESJEJUM	CHÁS VARIADOS		
DESJEJUM	Chá de Camomila	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Erva-cidreira	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Capim Limão	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Maçã e Canela	200ml	2x
DESJEJUM	Chá de Erva-doce	200ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO		
DESJEJUM	Açúcar / Adoçante (Sachê)	20g / 1,2g	10x
COLAÇÃO	BEBIDAS		
COLAÇÃO	Água de coco	100ml	5x
COLAÇÃO	Suco de Laranja (Coado)	100ml	5x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO		
COLAÇÃO	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	5x
ALMOÇO	SUCOS COADOS		
ALMOÇO	Suco de Limão	200ml	5x
ALMOÇO	Suco de Laranja	200ml	5x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO		
ALMOÇO	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
LANCHE	BEBIDAS		
LANCHE	Água de coco	200ml	5x
LANCHE	Suco de Limão (Coado)	200ml	4x
LANCHE	Suco de Laranja (Coado)	200ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO		
LANCHE	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	5x
JANTAR	SUCOS COADOS		

JANTAR	Suco de Limão	200ml	5x
JANTAR	Suco de Laranja	200ml	5x
JANTAR	CHÁS VARIADOS		
JANTAR	Chá de Erva-doce	100ml	2x
JANTAR	Chá de Capim Limão	100ml	2x
JANTAR	Chá de Erva-cidreira	100ml	2x
JANTAR	Chá de Camomila	100ml	2x
JANTAR	Chá de Canela	100ml	1x
JANTAR	Chá de Maçã e Canela	100ml	1x
JANTAR	ADOÇAMENTO		
JANTAR	Açúcar / Adoçante (Sachê)	20g / 1,2g	10x
CEIA	CHÁS VARIADOS		
CEIA	Chá de Boldo	200ml	2x
CEIA	Chá de Hortelã	200ml	1x
CEIA	Chá de Erva-doce	200ml	1x
CEIA	Chá de Camomila	200ml	1x
CEIA	Chá de Erva-cidreira	200ml	1x
CEIA	Chá de Capim Santo	200ml	1x
CEIA	Chá de Maçã e Canela	200ml	1x
CEIA	Chá de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	Chá de Limão	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO		
CEIA	Açúcar / Adoçante (Sachê)	10g / 0,6g	10x
CARDÁPIO LÍQUIDA TOTAL			
REFEIÇÃO	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	VOLUME	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	LATICÍNIOS	200 ml	—
DESJEJUM	Leite	200 ml	10x
DESJEJUM	SUCOS	200 ml	—
DESJEJUM	Suco de caju	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de goiaba	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de maracujá	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de cajá	200 ml	2x
DESJEJUM	Suco de acerola	200 ml	2x
DESJEJUM	CAFÉ / INFUSÕES	200 ml	—
DESJEJUM	Café	200 ml	10x
DESJEJUM	Chá de camomila	200 ml	2x
DESJEJUM	Chá de erva-cidreira	200 ml	2x
DESJEJUM	Chá de capim limão	200 ml	2x
DESJEJUM	Chá de maçã e canela	200 ml	2x
DESJEJUM	Chá de erva-doce	200 ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	—	—
DESJEJUM	Açúcar (sachê)	10 g	10x
DESJEJUM	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	10x
COLAÇÃO	HIDRATAÇÃO / SUCOS	200 ml	—
COLAÇÃO	Água de coco	200 ml	4x
COLAÇÃO	Suco de laranja	200 ml	2x
COLAÇÃO	Suco de caju	200 ml	1x
COLAÇÃO	Suco de acerola	200 ml	1x
COLAÇÃO	Suco de abacaxi	200 ml	1x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO	—	—
COLAÇÃO	Açúcar (sachê)	10 g	5x
COLAÇÃO	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	5x
ALMOÇO	CALDOS DE PROTEÍNA	200 ml	—
ALMOÇO	Caldo de carne	200 ml	5x
ALMOÇO	Caldo de frango	200 ml	3x
ALMOÇO	Caldo de peixe	200 ml	2x
ALMOÇO	CALDOS DE VEGETAIS / LEGUMINOSAS	200 ml	—
ALMOÇO	Caldo de feijão mulatinho	200 ml	4x
ALMOÇO	Caldo de feijão preto	200 ml	3x
ALMOÇO	Caldo de legumes	200 ml	2x
ALMOÇO	Sopa creme de abóbora	200 ml	1x
ALMOÇO	SUCOS	200 ml	—
ALMOÇO	Suco de graviola	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de uva	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de manga	200 ml	1x
ALMOÇO	Suco de acerola	200 ml	2x
ALMOÇO	Suco de umbu	200 ml	1x

ALMOÇO	Suco de cajá	200 ml	2x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	—	—
ALMOÇO	Açúcar (sachê)	10 g	10x
ALMOÇO	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	10x
LANCHE	SUCOS	200 ml	—
LANCHE	Água de coco	200 ml	5x
LANCHE	Suco de acerola	200 ml	1x
LANCHE	Suco de graviola	200 ml	1x
LANCHE	Suco de maracujá	200 ml	1x
LANCHE	Suco de manga	200 ml	1x
LANCHE	Suco de cajá	200 ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	—	—
LANCHE	Açúcar (sachê)	10 g	5x
LANCHE	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	5x
JANTAR	LATICÍNIOS	200 ml	—
JANTAR	Leite	200 ml	10x
JANTAR	CALDOS DE PROTEÍNA / LEGUMINOSAS	200 ml	—
JANTAR	Caldo de frango	200 ml	4x
JANTAR	Caldo de carne	200 ml	3x
JANTAR	Caldo de feijão	200 ml	2x
JANTAR	Caldo de peixe	200 ml	1x
JANTAR	BEBIDAS / INFUSÕES	200 ml	—
JANTAR	Café	200 ml	10x
JANTAR	Chá de erva-doce	200 ml	2x
JANTAR	Chá de capim limão	200 ml	2x
JANTAR	Chá de erva-cidreira	200 ml	2x
JANTAR	Chá de camomila	200 ml	2x
JANTAR	Chá de canela	200 ml	1x
JANTAR	Chá de maçã e canela	200 ml	1x
JANTAR	SUCOS	200 ml	—
JANTAR	Suco de graviola	200 ml	2x
JANTAR	Suco de cajá	200 ml	2x
JANTAR	Suco de maracujá	200 ml	2x
JANTAR	Suco de goiaba	200 ml	2x
JANTAR	Suco de caju	200 ml	2x
JANTAR	ADOÇAMENTO	—	—
JANTAR	Açúcar (sachê)	10 g	10x
JANTAR	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	10x
CEIA	LATICÍNIOS	200 ml	—
CEIA	Leite	200 ml	10x
CEIA	INFUSÕES (CHÁS)	200 ml	—
CEIA	Chá de boldo	200 ml	2x
CEIA	Chá de hortelã	200 ml	1x
CEIA	Chá de erva-doce	200 ml	1x
CEIA	Chá de camomila	200 ml	1x
CEIA	Chá de erva-cidreira	200 ml	1x
CEIA	Chá de capim santo	200 ml	1x
CEIA	Chá de maçã e canela	200 ml	1x
CEIA	Chá de abacaxi	200 ml	1x
CEIA	Chá de limão	200 ml	1x
CEIA	SUCOS	200 ml	—
CEIA	Suco de maracujá	200 ml	3x
CEIA	Suco de umbu	200 ml	2x
CEIA	Suco de goiaba	200 ml	2x
CEIA	Suco de acerola	200 ml	1x
CEIA	Suco de uva	200 ml	1x
CEIA	Suco de graviola	200 ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO	—	—
CEIA	Açúcar (sachê)	10 g	10x
CEIA	Adoçante (sachê sucralose)	0,6 g	10x

QUADRO INCIDÊNCIAS PEDIÁTRICO

CARDÁPIO LIVRE PEDIATRIA (ATÉ 2-8 ANOS)				
REFEIÇÃO	GRUPO / CATEGORIA	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	FRUTAS	Melancia	100g	3x
DESJEJUM	FRUTAS	Melão	100g	3x
DESJEJUM	FRUTAS	Mamão	100g	2x
DESJEJUM	FRUTAS	Abacaxi	100g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Papa de Cremogema	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Papa de Aveia	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Banana Comprida	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Cará	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Cuscuz	100g	2x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Ovo Mexido	50g	4x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Frango Desfiado	80g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Frango Guisado	80g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Queijo Mussarela	40g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Queijo Coalho	40g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Queijo Prato	40g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Carne Moída	60g	1x
DESJEJUM	PÃES / TORRADAS	Pão Francês	50g	5x
DESJEJUM	PÃES / TORRADAS	Pão Sedinha	50g	5x
DESJEJUM	BEBIDAS	Leite	200ml	10x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Adoçante (Sachê)	0,6g	10x
DESJEJUM	ACOMPANHAMENTOS	Requeijão	18g	5x
DESJEJUM	ACOMPANHAMENTOS	Margarina	10g	5x
COLAÇÃO	FRUTAS	Salada de frutas (mamão, melão, melancia, laranja)	150g	3x
COLAÇÃO	FRUTAS	Mamão	150g	2x
COLAÇÃO	FRUTAS	Melão	150g	2x
COLAÇÃO	FRUTAS	Abacaxi	150g	2x
COLAÇÃO	FRUTAS	Melancia	150g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Acelga, tomate, cenoura	50g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Alface americana, tomate, repolho	50g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Alface crespa, repolho, cenoura ralada	50g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Alface lisa, tomate, pepino	50g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Repolho roxo, repolho branco, cenoura ralados	50g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Acelga, cenoura, beterraba	50g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Vinagrete	50g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Acelga, cenoura, pepino	50g	1x
ALMOÇO	SALADA CRUA	Alface, cenoura, tomate	50g	1x
ALMOÇO	AZEITE	Azeite de Oliva Extra Virgem (Sachê)	4ml	9x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Batata e abóbora sauté	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Vagem, cenoura, chuchu	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Purê de misto (batata e jerimum)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Legumes à Julienne (vagem, cenoura e batata)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Legumes do cozido (diversos)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Purê de batata doce	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Refogado de legumes (cenoura, chuchu e abobrinha)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Couve e acelga refogados	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Batata palito ao forno	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA/PURÊ	Purê de abóbora	60g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Bife acebolado	100g	2x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	100g	2x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Isca de carne	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Sobrecoxa guisada	180g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Guisado de carne	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Bife de panela	250g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Filé de frango grelhado	150g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Frango assado	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Macarrão ao sugo	80g	3x

ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com cenoura	80g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz branco	80g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz refogado	80g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com brócolis	80g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Macarrão alho e óleo	80g	1x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	Mulatinho	100g	4x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	Preto	100g	3x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	Macassar	100g	2x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	Pirão	100g	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Graviola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Uva	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Acerola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Cajá	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Manga	200ml	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Umu	200ml	1x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Adoçante (Sachê)	0,6g	10x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Abacaxi	100g	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Tangerina	100g	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de leite cremoso	50g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de banana	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Laranja pêra	100g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de mamão com coco	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de goiaba	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Banana	100g	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Banana	100g	2x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Vitamina de Cajá	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Maçã	100g	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Vitamina de Maracujá	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Tangerina	100g	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Suco de Manga	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Vitamina de Abacate	200ml	1x
LANCHE	PROTEÍNAS / LATICÍNIOS	iogurte	120g	4x
LANCHE	PROTEÍNAS / LATICÍNIOS	Croissant de Frango	120g	2x
LANCHE	PROTEÍNAS / LATICÍNIOS	Queijo Mussarela	40g	1x
LANCHE	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Pão de Forma	50g	1x
LANCHE	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolo de Banana com Aveia e Canela	80g	1x
LANCHE	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolo de Bacia Simples	80g	1x
LANCHE	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Biscoito Doce	20g	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	6x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Adoçante (Sachê)	0,6g	6x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Canja	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Feijão	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Legumes com Frango	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Abóbora com Queijo Coalho	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Caldo Verde com Carne Desfiada	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Legumes com Carne	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa Minestrone	150g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Macaxeira	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Cará	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Cuscuz	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Batata Doce Amassada	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Arroz com Cenoura	100g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Macarrão ao Sugo	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Ovo Mexido	50g	2x
JANTAR	PROTEÍNAS	Sobrecoxa de Frango Desossada ao Molho	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Bife Acebolado	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Guisado de Carne	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Isca de Frango Acebolada	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Queijo Coalho	40g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Carne Assada em Cubos Acebolada	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Carne Moída	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Filé de Frango Acebolado	100g	1x
JANTAR	PÃES	Pão Sedinha	50g	5x
JANTAR	PÃES	Pão Francês	50g	5x
JANTAR	BEBIDAS	Leite	200ml	10x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	2x

JANTAR	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	2x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Adoçante (Sachê)	0,6g	10x
JANTAR	ACOMPANHAMENTOS	Margarina	10g	6x
JANTAR	ACOMPANHAMENTOS	Requeijão	18g	4x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolo de Laranja	80g	1x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolo de Limão	80g	1x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolo Simples	80g	1x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolacha Doce	20g	1x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Pão com Carne Moída	90g	1x
CEIA	FRUTAS	Maçã	100g	2x
CEIA	FRUTAS	Tangerina	100g	2x
CEIA	FRUTAS	Banana	100g	1x
CEIA	BEBIDAS	Leite	200ml	10x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	3x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Uva	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Umu	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
CEIA	ADOÇAMENTO	Adoçante (Sachê)	0,6g	10x

CARDÁPIO BRANDA PEDIÁTRICA (DE 2 A 8 ANOS)

REFEIÇÃO	GRUPO / CATEGORIA	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	FRUTAS	Melancia	150g	4x
DESJEJUM	FRUTAS	Melão	150g	3x
DESJEJUM	FRUTAS	Mamão	150g	3x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Cará	150g	3x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Papa de Aveia	100g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Banana Comprida	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Papa de Farinha Láctea	100g	1x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Papa de Cremogema	100g	1x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Batata Doce	150g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Queijo Coalho Light	40g	3x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Ovo Cozido	50g	2x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Carne Moída	60g	2x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Frango Desfiado	80g	2x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Sobrecoxa desossada e sem pele ao Molho	80g	1x
DESJEJUM	PÃES	Pão Francês	50g	5x
DESJEJUM	PÃES	Pão Sedinha	50g	5x
DESJEJUM	BEBIDAS	Leite Desnatado	200ml	10x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Adoçante Sucralose (Sachê)	0,6g	10x
DESJEJUM	ACOMPANHAMENTOS	Requeijão Light	18g	10x
COLAÇÃO	FRUTAS	Salada de frutas (mamão, melão, melancia)	150g	3x
COLAÇÃO	FRUTAS	Mamão	150g	3x
COLAÇÃO	FRUTAS	Melão	150g	2x
COLAÇÃO	FRUTAS	Banana	150g	2x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Batata e abóbora sauté	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Vagem, cenoura e chuchu	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Purê de misto(batata e jerimum)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Legumes à Julienne (vagem, cenoura e batata)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Legumes do cozido (abóbora/banana/batata/cenoura)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Purê de batata doce	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Refogado de legumes (cenoura, chuchu e batata)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Purê de batatas	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Batata em palito ao forno	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Purê de abóbora	60g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Sobrecoxa desossada e sem pele ao forno	100g	2x

ALMOÇO	PROTEÍNAS	Bife de panela	100g	2x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Filé de frango grelhado	100g	2x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Guisado de carne	100g	2x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Isca de carne ao molho de tomate	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Sobrecoxa desossada e sem pele cozida	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com couve	100g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com cenoura	100g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz branco	100g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz refogado	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com brócolis	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com açafrão	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Macarrão ao sugo	100g	1x
ALMOÇO	FEIJÕES / CALDOS	Caldo de feijão mulatinho	100g	4x
ALMOÇO	FEIJÕES / CALDOS	Caldo de feijão preto	100g	3x
ALMOÇO	FEIJÕES / CALDOS	Caldo de carne	100g	2x
ALMOÇO	FEIJÕES / CALDOS	Caldo de frango	100g	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Graviola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Uva	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Manga	200ml	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Acerola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Umbu	200ml	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Cajá	200ml	2x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Melão	100g	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Banana	100g	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Tangerina)	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de banana	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de mamão	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Manga)	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Melancia	100g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Uva)	80g	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Banana	150g	2x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Vitamina de Cajá	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Pera	150g	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Vitamina de Maracujá	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Maçã	150g	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Suco de Manga	200ml	1x
LANCHE	FRUTAS / BEBIDAS	Vitamina de Graviola	200ml	1x
LANCHE	PROT. / LATICÍNIOS	Iogurte Desnatado	120g	4x
LANCHE	PROT. / LATICÍNIOS	Mussarela Light	40g	2x
LANCHE	PROT. / LATICÍNIOS	Pasta de Frango com Requeijão Light	40g	1x
LANCHE	PÃES / BOLOS	Pão de Forma	50g	3x
LANCHE	PÃES / BOLOS	Bolo de Banana com Aveia e Canela	80g	1x
LANCHE	PÃES / BOLOS	Bolo de Bacia Simples	80g	1x
LANCHE	PÃES / BOLOS	Bolacha Água	15g	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	5x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Canja	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Feijão	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Legumes com Frango	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Abóbora	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Caldo Verde	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Legumes com Carne	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa Minestrone	150g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Macarrão ao Sugo	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Batata Doce	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Cará	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Arroz Branco	100g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Banana Comprida	150g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Arroz com Cenoura	100g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Arroz de Açafrão	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Carne Moída	100g	2x
JANTAR	PROTEÍNAS	Ovo Mexido	50g	2x
JANTAR	PROTEÍNAS	Sobrecoxa desossada e sem pele ao molho	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Queijo Mussarela Light	40g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Isca de Frango ao Molho	100g	1x

JANTAR	PROTEÍNAS	Guisado de Carne	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Frango em Cubos ao Molho de Tomate	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Filé de Frango Acebolado Grelhado	100g	1x
JANTAR	PÃES	Pão Sedinha	50g	5x
JANTAR	PÃES	Pão Francês	50g	5x
JANTAR	BEBIDAS	Leite Desnatado	200ml	10x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	2x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
JANTAR	ACOMPANHAMENTOS	Requeijão Light	18g	10x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Biscoito Doce	20g	2x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolacha Água	15g	2x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolo de Laranja	80g	1x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolo de Limão	80g	1x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Pão com Carne Moída	90g	1x
CEIA	PÃES / BOLOS / BISCOITOS	Bolo Simples	80g	1x
CEIA	FRUTAS	Banana	100g	1x
CEIA	FRUTAS	Mamão	100g	1x
CEIA	BEBIDAS	Leite Desnatado	200ml	10x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	3x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Uva	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Umu	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
CEIA	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
CARDÁPIO PASTOSO (DE 2 A 8 ANOS)				
REFEIÇÃO	GRUPO / CATEGORIA	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	FRUTAS	Mamão	150g	4x
DESJEJUM	FRUTAS	Melancia	150g	4x
DESJEJUM	FRUTAS	Banana	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Banana comprida	150g	3x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Cará amassado	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Macaxeira processada	150g	2x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Papa de Farinha láctea	100g	1x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Papa de Cremogema	100g	1x
DESJEJUM	PAPAS / RAÍZES	Batata doce amassada	150g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Ovo mexido	50g	3x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Frango desfiado	80g	2x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Queijo prato	40g	2x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Queijo mussarela	40g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Queijo coalho assado	40g	1x
DESJEJUM	PROTEÍNAS	Carne moída	60g	1x
DESJEJUM	PÃES	Pão sedinha	50g	10x
DESJEJUM	BEBIDAS	Leite integral	200ml	10x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
DESJEJUM	ACOMPANHAMENTOS	Requeijão	18g	6x
DESJEJUM	ACOMPANHAMENTOS	Margarina	10g	4x
COLAÇÃO	LATICÍNIOS	Iogurtes (Sabores diversos)	120g	10x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Purê Misto (batata e jerimum)	60g	2x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Cenoura, chuchu e batata em cubos	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Legumes à Julienne (cenoura e batata)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Legumes do cozido (banana/abóbora/batata/cenoura)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Purê de Batata Doce	100g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Refogado de legumes (cenoura, chuchu e batata)	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Purê de Batata	100g	1x

ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Purê de Abóbora	60g	1x
ALMOÇO	SALADA COZIDA / PURÊ	Batata ao forno	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Carne Moída	100g	4x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Creme de Frango	100g	2x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Frango desfiado ao molho	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Fricassê de Frango	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Almôndega de carne ao molho	100g	1x
ALMOÇO	PROTEÍNAS	Souflê de Frango	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com cenoura	100g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz Branco	100g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Macarrão cabelinho de anjo ao alho e óleo	100g	2x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz refogado	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com brócolis	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Arroz com couve	100g	1x
ALMOÇO	ARROZ / MASSAS	Macarrão cabelinho de anjo ao sugo	100g	1x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	Feijão Mulatinho	100g	4x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	Feijão Preto	100g	3x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	Pirão de Frango	100g	2x
ALMOÇO	FEIJÕES / PIRÃO	Pirão	100g	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Graviola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Uva	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Acerola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Cajá	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Manga	200ml	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Umbu	200ml	1x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Banana	120g	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Mamão	120g	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Tangerina)	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de Banana	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Mousse de Maracujá	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Manga)	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Mousse de Goiaba	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Uva)	80g	1x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Abacate	300ml	2x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Acerola	300ml	2x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Cajá	300ml	2x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Goiaba	300ml	1x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Graviola	300ml	1x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Maracujá	300ml	1x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Manga	300ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Canja	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Feijão	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Legumes com Frango	150g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Abóbora com Queijo Coalho	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Caldo Verde	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa de Legumes com Carne	150g	1x
JANTAR	SOPAS / CREMES	Sopa Minestrone	150g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Macaxeira processada	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Batata doce	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Banana comprida	100g	2x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Cará processado	100g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Arroz com cenoura	100g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Macarrão ao sugo	100g	1x
JANTAR	CEREAIS / RAÍZES	Batata doce amassada	100g	1x
JANTAR	PROTEÍNAS	Carne moída	100g	3x
JANTAR	PROTEÍNAS	Frango desfiado ao molho	100g	2x
JANTAR	PROTEÍNAS	Creme de frango	100g	2x
JANTAR	PROTEÍNAS	Ovo mexido	50g	2x
JANTAR	PROTEÍNAS	Fricassê de frango	100g	1x
JANTAR	PÃES	Pão de caixa (sem casca)	50g	10x
JANTAR	BEBIDAS	Leite integral	200ml	10x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x

JANTAR	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	2x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
JANTAR	ACOMPANHAMENTOS	Margarina	10g	6x
JANTAR	ACOMPANHAMENTOS	Requeijão	18g	4x
CEIA	FRUTAS	Banana	100g	4x
CEIA	FRUTAS	Melancia	100g	1x
CEIA	FRUTAS	Mamão	100g	1x
CEIA	BOLOS	Bolo de Laranja	80g	1x
CEIA	BOLOS	Bolo de Aveia	80g	1x
CEIA	BOLOS	Bolo de Limão	80g	1x
CEIA	BOLOS	Bolo Simples	80g	1x
CEIA	BEBIDAS	Leite integral	200ml	10x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	3x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Uva	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Umbu	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
CEIA	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
CARDÁPIO LÍQUIDA-PASTOSA (DE 2 A 8 ANOS)				
REFEIÇÃO	GRUPO / CATEGORIA	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Milho	200g	2x
DESJEJUM	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Cremogema	200g	2x
DESJEJUM	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Aveia	200g	2x
DESJEJUM	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Banana Comprida	200g	2x
DESJEJUM	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Amido	200g	1x
DESJEJUM	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Farinha Láctea	200g	1x
DESJEJUM	MINGAUS SALGADOS (C/ REQ.)	Mingau de Cará	200g	4x
DESJEJUM	MINGAUS SALGADOS (C/ REQ.)	Mingau de Batata Inglesa	200g	2x
DESJEJUM	MINGAUS SALGADOS (C/ REQ.)	Mingau de Batata Doce	200g	2x
DESJEJUM	MINGAUS SALGADOS (C/ REQ.)	Mingau de Macaxeira	200g	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Leite integral	200ml	10x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
DESJEJUM	BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
COLAÇÃO	LATICÍNIOS	Iogurtes (Sabores diversos)	120g	10x
ALMOÇO	SOPAS / CREMES / CONSOMÉS	Sopa creme de carne com legumes	200g	5x
ALMOÇO	SOPAS / CREMES / CONSOMÉS	Sopa creme de frango com legumes	200g	3x
ALMOÇO	SOPAS / CREMES / CONSOMÉS	Sopa creme de peixe com legumes	200g	2x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMINOSAS	Caldo de feijão mulatinho	200g	4x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMINOSAS	Caldo de feijão preto	200g	3x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMINOSAS	Sopa creme de batata com cebola	200g	2x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMINOSAS	Sopa creme de abóbora	200g	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Graviola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Uva	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Acerola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Cajá	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Manga	200ml	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Umbu	200ml	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Tangerina)	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Maracujá)	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Manga)	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Gelatina natural (Uva)	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Pudim de Leite	80g	2x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Mousse de Goiaba	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Mousse de Cajá	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de banana cremoso	80g	1x
ALMOÇO	SOBREMESAS	Doce de mamão cremoso	80g	1x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Abacate	300ml	2x

LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Acerola	300ml	2x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Cajá	300ml	2x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Goiaba	300ml	1x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Graviola	300ml	1x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Maracujá	300ml	1x
LANCHE	VITAMINAS	Vitamina de Manga	300ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
JANTAR	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Aveia	200g	2x
JANTAR	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Banana Comprida	200g	2x
JANTAR	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Cremogema	200g	2x
JANTAR	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Milho	200g	2x
JANTAR	MINGAUS DOCES (C/ CANELA)	Mingau de Farinha Láctea	200g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES / CONSOMÊS	Sopa creme de legumes com frango	200g	3x
JANTAR	SOPAS / CREMES / CONSOMÊS	Sopa creme de feijão	200g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES / CONSOMÊS	Caldo verde com frango	200g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES / CONSOMÊS	Sopa creme de legumes com carne	200g	2x
JANTAR	SOPAS / CREMES / CONSOMÊS	Sopa creme de abóbora com frango	200g	1x
JANTAR	BEBIDAS	Leite integral	200ml	10x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
JANTAR	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	2x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
CEIA	BEBIDAS	Leite integral	200ml	10x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	3x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Goiaba	200ml	2x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Abacaxi	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Uva	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Umu	200ml	1x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
CEIA	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
CARDÁPIO LÍQUIDA TOTAL (DE 2 A 8 ANOS)				
REFEIÇÃO	GRUPO / CATEGORIA	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	LATICÍNIOS	Leite integral	200ml	10x
DESJEJUM	SUCOS	Suco de Caju	200ml	2x
DESJEJUM	SUCOS	Suco de Goiaba	200ml	2x
DESJEJUM	SUCOS	Suco de Maracujá	200ml	2x
DESJEJUM	SUCOS	Suco de Cajá	200ml	2x
DESJEJUM	SUCOS	Suco de Acerola	200ml	2x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Água de coco	200ml	5x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Suco de Laranja	200ml	2x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Suco de Caju	200ml	1x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	1x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Suco de Abacaxi	200ml	1x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	5x
ALMOÇO	CALDO DE CARNES	Caldo de Carne	200ml	5x
ALMOÇO	CALDO DE CARNES	Caldo de Frango	200ml	3x
ALMOÇO	CALDO DE CARNES	Caldo de Peixe	200ml	2x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMES	Caldo de Feijão Mulatinho	200ml	4x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMES	Caldo de Feijão Preto	200ml	3x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMES	Caldo de Legumes	200ml	2x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMES	Sopa Creme de Abóbora	200ml	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Graviola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Uva	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Acerola	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Cajá	200ml	2x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Manga	200ml	1x
ALMOÇO	SUCOS	Suco de Umu	200ml	1x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x

LANCHE	BEBIDAS	Água de coco	200ml	5x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Acerola	200ml	1x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Graviola	200ml	1x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Maracujá	200ml	1x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Manga	200ml	1x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Cajá	200ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	5x
JANTAR	LATICÍNIOS	Leite integral	200ml	10x
JANTAR	CALDOS	Caldo de Frango	200ml	4x
JANTAR	CALDOS	Caldo de Carne	200ml	3x
JANTAR	CALDOS	Caldo de Feijão	200ml	2x
JANTAR	CALDOS	Caldo de Peixe	200ml	1x
JANTAR	SUCOS	Suco de Graviola	200ml	2x
JANTAR	SUCOS	Suco de Cajá	200ml	2x
JANTAR	SUCOS	Suco de Maracujá	200ml	2x
JANTAR	SUCOS	Suco de Goiaba	200ml	2x
JANTAR	SUCOS	Suco de Caju	200ml	2x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
CEIA	LATICÍNIOS	Leite integral	200ml	10x
CEIA	SUCOS	Suco de Maracujá	200ml	3x
CEIA	SUCOS	Suco de Umu	200ml	2x
CEIA	SUCOS	Suco de Goiaba	200ml	2x
CEIA	SUCOS	Suco de Acerola	200ml	1x
CEIA	SUCOS	Suco de Uva	200ml	1x
CEIA	SUCOS	Suco de Graviola	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
CEIA	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x

CARDÁPIO LÍQUIDA RESTRITA (DE 2 A 8 ANOS)

REFEIÇÃO	GRUPO / CATEGORIA	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	SUCOS COADOS	Suco de Limão	200ml	5x
DESJEJUM	SUCOS COADOS	Suco de Laranja	200ml	5x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Água de coco	300ml	5x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Suco de Laranja (Coado)	200ml	5x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	5x
ALMOÇO	CALDO DE CARNES	Caldo de Frango	200ml	5x
ALMOÇO	CALDO DE CARNES		200ml	3x
ALMOÇO	CALDO DE CARNES	Caldo de Peixe	200ml	2x
ALMOÇO	CALDO DE LEGUMES	Caldo de Legumes	200ml	10x
ALMOÇO	SUCOS COADOS	Suco de Limão	200ml	5x
ALMOÇO	SUCOS COADOS	Suco de Laranja	200ml	5x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
LANCHE	BEBIDAS	Água de coco	300ml	5x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Limão (Coado)	200ml	4x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Laranja (Coado)	200ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	5x
JANTAR	SUCOS COADOS	Suco de Laranja	200ml	5x
JANTAR	SUCOS COADOS	Suco de Limão	200ml	5x
JANTAR	CALDO DE CARNES	Caldo de Frango	200ml	6x
JANTAR	CALDO DE CARNES	Caldo de Carne	200ml	3x
JANTAR	CALDO DE CARNES	Caldo de Peixe	200ml	1x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
CEIA	BEBIDAS	Água de coco	300ml	5x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Limão (Coado)	200ml	4x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Laranja (Coado)	200ml	1x
CEIA	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
CEIA	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	5x

CARDÁPIO LÍQUIDA PROVA (DE 2 A 8 ANOS)

REFEIÇÃO	GRUPO / CATEGORIA	ITEM / PREPARAÇÃO ESPECÍFICA	PESO LÍQUIDO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	SUCOS COADOS	Suco de Limão	200ml	5x

DESJEJUM	SUCOS COADOS	Suco de Laranja	200ml	5x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
DESJEJUM	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Água de coco	300ml	5x
COLAÇÃO	BEBIDAS	Suco de Laranja (Coado)	200ml	5x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
COLAÇÃO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	5x
ALMOÇO	SUCOS COADOS	Suco de Limão	200ml	5x
ALMOÇO	SUCOS COADOS	Suco de Laranja	200ml	5x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
ALMOÇO	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
LANCHE	BEBIDAS	Água de coco	300ml	5x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Limão (Coado)	200ml	4x
LANCHE	BEBIDAS	Suco de Laranja (Coado)	200ml	1x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
LANCHE	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	10g	5x
JANTAR	SUCOS COADOS	Suco de Laranja	300ml	5x
JANTAR	SUCOS COADOS	Suco de Limão	300ml	5x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	10x
JANTAR	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	10x
CEIA	BEBIDAS	Água de coco	300ml	5x
CEIA	BEBIDAS	Suco de Laranja (Coado)	200ml	5x
CEIA	ADOÇAMENTO	Açúcar (Sachê)	10g	5x
CEIA	ADOÇAMENTO	Adoçante SUCRALOSE (Sachê)	0,6g	5x

APÊNDICE C : QUADRO DE DESCARTÁVEIS POR CARACTERÍSTICAS DE DIETA- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO

QUADRO DE DESCARTÁVEIS ADULTO

DESJEJUM ADULTO													
Material	Unidade de fornecimento	DIETA LIVRE - PACIENTE		DIETA LIVRE - ACOMPANHANTE (QUE NÃO POSSA SE AUSENTAR DO LEITO)		DIETA LIVRE - SERVIDOR E ACOMPANHANTE QUE POSSA SE DIRIGIR AO REFEITÓRIO		DIETA BRANDA - PACIENTE		DIETA PASTOSA - PACIENTE		LÍQUIDA PASTOS PACIENTE	
		Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia
Marmitta térmica descartável com 4 divisórias com capacidade de 1225ml de poliestileno expandido Biogradável e com tampa desacoplada*	und	Cereais, Tubérculos, Proteínas	1	Cereais, Tubérculos, Proteínas	1	NA	0	Cereais, Tubérculos, Proteínas	1	Cereais, Tubérculos, Proteínas	1	NA	0
Sopeira termica descartável com capacidade de 250 ml de material poliestireno expandido biodegradável com tampa desacoplada	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Mingau doce e salgado	2
Copos isotérmicos com capacidade de 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	2	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1
Tampa transparente para copo isotérmico com capacidade 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	NA	0	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	2	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 21cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	NA	0	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas frias	1

Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Frutas cortadas	1	Frutas cortadas	1	NA	0	Frutas cortadas	1	Frutas cortadas	1	NA	0
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Pães	1	Pães	1	Pães	2	Pães	1	Pães	1	NA	0
Kit de descartáveis para refeição (garfo e faca de mesa) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA	0	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA	0
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA	0	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	2	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	NA	0	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	To pr
Total por refeição R\$			R\$		R\$		R\$		R\$		R\$		R\$

COLAÇÃO ADULTO												
Material	Unidade de fornecimento	DIETA LIVRE - PACIENTE		DIETA BRANDA - PACIENTE		DIETA PASTOSA - PACIENTE		LÍQUIDA PASTOSA - PACIENTE		LÍQUIDA TOTAL - PACIENTE		LÍQUIDA REFEIÇÃO
		Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações
Canudo de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 21cm x 9,0mm.	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Copo descartável com capacidade de 300 ml transparente e de material resistente	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Tampa para copo descartável de 300 ml	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Frutas cortadas	1	Frutas cortadas	1	NA	0	NA	0	NA	0	NA
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	NA	0	Frutas inteiras	1	NA	0	NA	0	NA	0	NA
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA
Guardanapo individual	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	1	Todas as preparações
Total R\$			R\$		R\$		R\$		R\$		R\$	

ALMOÇO ADULTO											
Material	Unidade de fornecimento	DIETA LIVRE		DIETA LIVRE - ACOMPANHANTE (QUE NÃO POSSA SE AUSENTAR DO LEITO)		DIETA LIVRE - SERVIDOR E ACOMPANHANTE QUE POSSA SE DIRIGIR AO REFEITÓRIO		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA	
		Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia

Marmitta térmica descartável com 4 divisórias com capacidade de 1225ml de poliestileno expandido Biogradável e com tampa desacoplada*	und	Cereais ou Massas, Proteínas, Leguminosas/ Pirão e Farofas, Vegetais cozidos ou Purês	1	Cereais ou Massas, Proteínas, Leguminosas/ Pirão e Farofas, Vegetais cozidos ou Purês	1	NA	0	NA	0	Cereais ou Massas, Proteínas, Leguminosas/ Pirão e Farofas, Vegetais cozidos ou Purês
Marmitta térmica descartável com 3 divisórias com capacidade de 900ml de poliestileno expandido Biogradável e com tampa desacoplada*	und	NA	0	NA	0	NA	0	Cereais ou Massas, Proteínas, Vegetais cozidos ou Purês	1	NA
Sopreira termica descartável com capacidade de 250 ml de material poliestireno expandido biodegradável com tampa desacoplada	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	NA
Copos isotérmicos com capacidade de 200 ml	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	NA
Tampa transparente para copo isotérmico com capacidade 200 ml	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	NA
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Salada crua	1	Salada crua	1	NA	0	Frutas cortadas	1	NA
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas	1	Bebidas frias
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 21cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	NA	0	Bebidas	1	Bebidas
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Frutas cortadas	1	Frutas cortadas	1	NA	0	Frutas inteiras	1	NA
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente , dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Frutas inteiras	1	Frutas inteiras	1	NA	0	NA	0	Frutas inteiras
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 100 mL	und	Doces/Sobremesas	1	Doces/Sobremesas	1	Doces/Sobremesas	1	Doces/Sobremesas	1	Doces/Sobremesas
Kit de descartáveis para refeição (garfo e faca de mesa) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA	0	Alimentos sólidos	1	NA
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos
Kit (colher de sobremesa de material descartável e guardanapo) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos

Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Total R\$			R\$						R\$	

LANCHE ADULTO												
Material	Unidade de fornecimento	DIETA LIVRE		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		LÍQUIDA PASTOSA		LÍQUIDA TOTAL		LÍQUIDA RES
		Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas	1	Bebidas	1	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	NA
Copo descartável de 300 ml transparente e de material resistente	und	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1	NA	0	NA	0	Bebidas frias
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas	1	Bebidas	1	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	NA
Tampa para copo descartável de 300 ml	und	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1	NA	0	NA	0	Bebidas frias
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 21cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Frutas inteiras/bolos/sanduíches/ produtos de padaria	1	Frutas inteiras/bolos/sanduíches/ produtos de padaria	1	NA	0	NA	0	NA	0	NA
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	logurtes	1	logurtes	1	Alimentos sólidos	1	NA	0	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	1	Todas as preparações
Total R\$			R\$				R\$		R\$		R\$	

JANTAR ADULTO												
Material	Unidade de fornecimento	DIETA LIVRE		ACOMPANHANTE (QUE NÃO POSSA SE AUSENTAR DO LEITO)		DIETA LIVRE - SERVIDOR		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		LÍQUIDA PASTO
		Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações
Marmitta térmica descartável com 3 divisórias com capacidade de 900ml de poliestileno expandido Biogradável e com tampa desacoplada*	und	Cereais /Raízes/ Tubérculos, Proteínas	1	Cereais/Raízes/ Tubérculos, Proteínas	1	NA	0	Cereais/Raízes/ Tubérculos, Proteínas	1	Cereais/Raízes/ Tubérculos, Proteínas	1	NA
Sopeira termica com capacidade de 250 ml de material poliestileno expandido biodegradável para preparação salgada com tampa desacoplada	und	Sopas	1	Sopas	1	NA	0	Sopas	1	Sopas	1	Sopas, minga doce e salgad
Copos isotérmicos com capacidade de 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes
Tampa transparente para copo isotérmico com capacidade 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	NA	0	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes

Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	NA	0	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 21cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	NA	0	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Pães	1	Pães	1	Pães	1	Pães	1	Pães	1	NA
Kit de descartáveis para refeição (garfo e faca de mesa) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA	0	Alimentos sólidos	1	NA	0	NA
Kit (colher de sobremesa de material descartável e guardanapo) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	NA	0	NA	0	Doces/Sobremesas	1	NA	0	NA	0	NA
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Doces/Sobremesas	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos líquidos/pastosos
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Total R\$			R\$						R\$		R\$	

CEIA ADULTO												
Material	Unidade de fornecimento	DIETA LIVRE		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		LÍQUIDA PASTOSA		LÍQUIDA TOTAL		LÍQUIDA
		Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	Preparações	Quantidade por comensal /dia	
Copos isotérmicos com capacidade de 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas e preparações quentes	1	Bebidas e preparações quentes
Tampa transparente para copo isotérmico com capacidade 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas e preparações quentes	1	Bebidas e preparações quentes
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	NA
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	NA
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 21cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	NA
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Pães/Biscoitos/Produtos de padaria	1	Pães/Biscoitos/Produtos de padaria	1	Pães/Biscoitos/Produtos de padaria/Fruta inteira	1	NA	0	NA	0	NA
Kit de descartáveis para refeição (garfo e faca de mesa) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	NA

Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL		NA	0	NA	0	Frutas cortadas	1	NA	0	NA	0	NA
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos líquido-pastosos	1	Alimentos sólidos	1	Alimento sólidos
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso gera
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	1	Todas as preparaç
Total R\$			R\$		R\$				R\$		R\$	

MATERIAL EXTRA PARA PREPARO DAS REFEIÇÕES					
MATERIAL	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	CUSTO MENSAL
Filme plástico atóxico,	tipo fitafilm com 9,200 kg 1500 m	UNIDADE	3	R\$	R\$
Luvas descartáveis para manipulação de alimentos	CAIXA	UNIDADE	360	R\$	R\$
Pano multi uso, tipo cross-hatch,	rolo com 300 m x 30 cm	UNIDADE	1	R\$	R\$
Sacos plásticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos	(15 x 20 cm) (100/rolo)	UNIDADE	720	R\$	R\$
* Conforme necessidade de cada unidade				TOTAL	R\$

QUADRO DE DESCARTÁVEIS PEDIÁTRICO											
DESJEJUM											
MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DIETA LIVRE		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA TOTAL	
		PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTID POR COMENS, /DIA
Marmita térmica descartável com 3 divisórias com capacidade de 900ml de poliestileno expandido Biogradável e com tampa desacoplada*	und	Cereais, Tubérculos, Proteínas, Raízes e Papas	1	Cereais, Tubérculos, Proteínas, Raízes e Papas	1	Cereais, Tubérculos, Proteínas, Raízes e Papas	1	NA	0	NA	0
Sopeira termica descartável com capacidade de 250 ml de material poliestireno expandido biodegradável e com tampa desacoplada	und	NA	0	NA	0	NA	0	Mingau doce e salgado	2	NA	0
Copos isotérmicos com capacidade de 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas e preparações quentes	1
Tampa transparente para copo isotérmico com capacidade 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas e preparações quentes	1
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Frutas cortadas	1	Frutas cortadas	1	Frutas cortadas	1	NA	0	NA	0

Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Pães	1	Pães	1	Pães	1	NA	0	NA	0
Kit de descartáveis para refeição (garfo e faca de mesa) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA	0	NA	0
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	2	Alimentos sólidos	1
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Total R\$			R\$		R\$		R\$		R\$		R\$

COLAÇÃO											
MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DIETA LIVRE		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA TOTAL	
		PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTID POR COMENSAL /DIA
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Frutas cortadas	1	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0
Copo descartável com capacidade de 300 ml transparente e de material resistente	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1
Tampa para copo descartável de 300 ml	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Frutas inteiras	1	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0
Guardanapo individual	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Total R\$			R\$		R\$		R\$		R\$		R\$

ALMOÇO											
MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DIETA LIVRE		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA TOTAL	
		PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTID POR COMENSAL /DIA
Marmitta térmica descartável com 3 divisórias com capacidade de 900ml de poliestireno expandido Biodegradável e com tampa desacoplada*	und	Cereais ou Massas, Proteínas, Leguminosas/Pirão, Vegetais cozidos/Purês	1	Cereais ou Massas, Proteínas, Leguminosas/Pirão, Vegetais cozidos/Purês	1	Cereais, Tubérculos, Proteínas, Raízes	1	NA	0	NA	NA
Sopreira térmica descartável com capacidade de 250 ml de material poliestireno expandido biodegradável e com tampa desacoplada	und	NA	0	NA	0	NA	0	Sopa, Cremes	1	NA	NA
Copos isotérmicos com capacidade de 200 ml	und	NA	0	NA	0	NA	0	Caldos	1	Bebidas quentes	1

Tampa transparente para copo isotérmico com capacidade 200 ml	und	NA	0	NA	0	NA	0	Caldos	1	Bebida preparada quente
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Salada crua	0,9	NA	0	NA	0	NA	0	NA
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Frutas cortadas	1	Frutas cortadas	1	Frutas cortadas	1	NA	0	NA
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Frutas inteiras	1	Frutas inteiras	1	Frutas inteiras	1	NA	0	NA
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 100 mL	und	Doces/Sobremesas	1	Doces/Sobremesas	1	Doces/Sobremesas	1	Doces/Sobremesas	1	NA
Kit de descartáveis para refeição (garfo e faca de mesa) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA	0	NA
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos
Kit (colher de sobremesa de material descartável e guardanapo) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Total R\$			R\$		R\$		R\$		R\$	

LANCHE											
MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DIETA LIVRE		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA TOTAL	
		PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas frias	1	NA	0
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas frias	1	NA	0
Copo descartável com capacidade de 300 ml transparente e de material resistente	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1

Tampa para copo descartável de 300 ml	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Bebidas frias	1
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Frutas inteiras/bolos/sanduíches/ produtos de padaria	1	Frutas inteiras/bolos/sanduíches/ produtos de padaria	1	NA	0	NA	0	NA	0
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	logurtes/líquido	1	alimentos sólidos	1	alimentos sólidos	1	Bebidas frias	1	alimentos sólidos	1
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Total R\$			R\$		R\$		R\$		R\$		R\$

JANTAR											
MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DIETA LIVRE		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA TOTAL	
		PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA
Marmita térmica descartável com 3 divisórias com capacidade de 900ml de poliestileno expandido Biogradável e com tampa desacoplada*	und	Cereais/Raízes/ Tubérculos, Proteínas	1	Cereais/Raízes/ Tubérculos, Proteínas	1	Cereais/Raízes/ Tubérculos, Proteínas	1	NA	0	NA	0
Sopeira termica com capacidade de 250 ml de material poliestileno expandido biodegradável para preparação salgada com tampa desacoplada	und	Sopas	1	Sopas	1	Sopas, cremes, consomês	1	Sopas, mingau doce	2	NA	0
Copos isotérmicos com capacidade de 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas e preparações quentes	2
Tampa transparente para copo isotérmico com capacidade 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas e preparações quentes	2
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Canudo dobrável de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas frias	1
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente , dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Pães	1	Pães	1	Pães	1	NA	0	NA	0
Kit de descartáveis para refeição (garfo e faca de mesa) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	NA	0	NA	0

Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos líquido-pastosos	2	Alimentos líquidos	1
Kit (colher de sobremesa de material descartável e guardanapo) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0	Bebidas	1
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Total R\$			R\$		R\$		R\$		R\$		R\$

CEIA											
MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DIETA LIVRE		DIETA BRANDA		DIETA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA PASTOSA		DIETA LÍQUIDA TOTAL	
		PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL /DIA
Copos isotérmicos com capacidade de 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas e preparações quentes	1
Tampa transparente para copo isotérmico com capacidade 200 ml	und	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas quentes	1	Bebidas e preparações quentes	1
Copo descartável de 200 ml transparente e de material resistente	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Tampa para copo descartável de 200 ml	und	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1	Bebidas frias	1
Canudo de material biodegradável, dobrável, embalado individualmente, com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm.	und	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1	Bebidas	1
Saco plástico para acondicionamento de pão, de material resistente e transparente, dimensão de 20 cm x 15 cm	und	Pães/Biscoitos/Produtos de padaria/Fruta inteira	1	Pães/Biscoitos/Produtos de padaria/Fruta inteira	1	Frutas inteiras/bolos de bacia/Produtos de padaria	1	NA	0	NA	0
Pote descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	NA	0	NA	0	Frutas cortadas	1	NA	0	NA	0
Kit de descartáveis para refeição (garfo e faca de mesa) embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	NA	0	NA	0	NA	0	NA	0
Colher de sopa descartável para refeição, embalagem individual e industrial, de cor clara, resistente e inquebrável	und	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos sólidos	1	Alimentos líquido-pastosos	1	Alimentos sólidos	1
Guardanapo de papel 20x21 embalado individualmente em sachê de papel	und	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1	Uso geral	1
Etiqueta adesiva para identificação de dieta	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações	Todas as preparações
Total R\$			R\$		R\$		R\$		R\$		R\$

MATERIAL EXTRA PARA PREPARO DAS REFEIÇÕES				
MATERIAL	ESPECIFICAÇÕES		UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO
Filme plástico atóxico,	tipo fitafilm com 9,200 kg 1500 m		UNIDADE	R\$
Luvas descartáveis para manipulação de alimentos	CAIXA		UNIDADE	R\$
Pano multi uso, tipo cross-hatch,	rolo com 300 m x 30 cm		UNIDADE	R\$

Sacos plasticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos	(15 x 20 cm) (100/rolo)	UNIDADE	R\$	R\$
Touca descartável de TNT	Pacote com 100 unidades (padrão comercial), gramatura mínima 20 g/m²	UNIDADE	R\$	R\$
Máscara descartável de TNT	Pacote com 50 unidades, tripla camada	UNIDADE	R\$	R\$
Sacos plásticos para resíduos	Sacos plásticos para resíduos, resistentes, material de Polietileno (PEAD/PEBD), impermeáveis e com solda reforçada, capacidade de 50 a 100 L, destinados a resíduos comuns (Grupo D), na cores preta.	Pacote com 100 unidades	R\$	R\$
* Conforme necessidade de cada unidade			TOTAL	R\$

QUADRO DE DESCARTÁVEIS SONDÁRIO E LACTÁRIO

QUADRO DE DESCARTÁVEIS DE SONDÁRIO E LACTÁRIO				FÓRMULAS INFANTIS				GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
DIETA DE SISTEMA ABERTO											
MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL/ DIA	MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL/ DIA	MATERIAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE POR COMENSAL/ DIA
Copos isotérmicos com capacidade de 50ml	und	Bebidas geladas	1	Seringa sem agulha 5ml	und	Fórmulas lácteas	1	Copos isotérmicos com capacidade de 200ml	und	Chás quentes	1
Tampa transparente para copo isotérmicos com capacidade 50ml	und	Bebidas geladas	1	Seringa sem agulha 10ml	und	Fórmulas lácteas	1	Tampa transparente para copo isotérmicos com capacidade 200ml	und	Chás quentes	1
Copos isotérmicos com capacidade de 100ml	und	Bebidas geladas	1	Seringa sem agulha 20ml	und	Fórmulas lácteas	1	Sopeira termica descartável com capacidade de 250 ml de material poliestireno expandido biodegradável e com tampa desacoplada	und	Mingaus	1
Tampa transparente para copo isotérmicos com capacidade 100ml	und	Bebidas geladas	1	Etiqueta adesiva branca para identificação folha 107/48	und	Todas as preparações	Todas as preparações	Copos isotérmicos com capacidade de 200ml	und	Leites	1
Copos isotérmicos com capacidade de 180ml	und	Bebidas geladas	1					Tampa transparente para copo isotérmicos com capacidade 200ml	und	Leites	1
Tampa transparente para copo isotérmicos com capacidade 180ml	und	Bebidas geladas	1					Etiqueta adesiva branca para identificação folha 107/48	und	Todas as preparações	Todas as preparações
Copos isotérmicos com capacidade de 200ml	und	Bebidas geladas	1								
Tampa transparente para copo isotérmicos com capacidade 200ml	und	Bebidas geladas	1								
Copos isotérmicos com capacidade de 250ml	und	Bebidas geladas	1								
Tampa transparente para copo isotérmicos com capacidade 250ml	und	Bebidas geladas	1								
Copo descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 50 mL	und	Bebidas frias	1								
Tampa para copo descartável de 50 ml	und	Bebidas frias	1								
Copo descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 100 mL	und	Bebidas frias	1								
Tampa para copo descartável de 100 ml	und	Bebidas frias	1								
Copo descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 180 mL	und	Bebidas frias	1								
Tampa para copo descartável de 180 ml	und	Bebidas frias	1								
Copo descartável em embalagem transparente com tampa desacoplada do tipo empilhável com capacidade de 250 mL	und	Bebidas frias	1								
Tampa para copo descartável de 250 ml	und	Bebidas frias	1								
Etiqueta adesiva branca para identificação folha 107/48	und	Todas as preparações	Todas as preparações								

FRASCOS DE 100 ML.FRASCO PARA DIETA - EM POLIETILENO, ATOXICO, COM GARGALO ADEQUADO, TAMPA ROSQUEAVEL, COM ALCA PARA SUSTENTACAO,ESCALONADO A CADA 10 ML DE FORMA ASCENDENTE E CRESCENTE,CAPACIDADE DE 100 ML,NAO ESTERIL,EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MS/ANVISA	und	dietas enterais	dietas enterais		
FRASCOS DE 300 ML. FRASCO PARA DIETA - EM POLIETILENO, ATOXICO, COM GARGALO ADEQUADO, TAMPA ROSQUEAVEL, COM ALCA PARA SUSTENTACAO,ESCALONADO A CADA 10 ML DE FORMA ASCENDENTE E CRESCENTE,CAPACIDADE DE 300 ML,NAO ESTERIL,EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MS/ANVISA	und	dietas enterais	dietas enterais		
FRASCOS DE 500 ML.FRASCO PARA DIETA - EM POLIETILENO, ATOXICO, COM GARGALO ADEQUADO, TAMPA ROSQUEAVEL, COM ALCA PARA SUSTENTACAO,ESCALONADO A CADA 50 ML DE FORMA ASCENDENTE E CRESCENTE,CAPACIDADE DE 500 ML,NAO ESTERIL,EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MS/ANVISA	und	dietas enterais	dietas enterais		

OBSERVAÇÕES:

A tampa deve se ajustar perfeitamente ao copo.A lista mínima de descartáveis para funcionamento, seus quantitativos são estimativos. A empresa contratada poderá fazer incrementos a esta lista.Os utensílios deve permanecer em bom estado de conservação durante toda a vigência do contrato, devendo ser trocado quando necessário.

QUADRO DE DESCARTÁVEIS DE SONDÁRIO E LACTÁRIO				
MATERIAL	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO	CUSTO MENSAL
Protetor de calçado descartável (propé	TNT ou polipropileno, com elástico, uso único	PACOTE com 100 unidades	R\$	R\$
Touca descartável de TNT	Pacote com 100 unidades (padrão comercial), gramatura mínima 20 g/m²	UNIDADE	R\$	R\$
Máscara descartável de TNT	Pacote com 50 unidades, tripla camada	UNIDADE	R\$	R\$
Sacos plásticos para resíduos	Sacos plásticos para resíduos, resistentes, material de Polietileno (PEAD/PEBD), impermeáveis e com solda reforçada, capacidade de 50 a 100 L , destinados a resíduos comuns (Grupo D), na cores preta .	Pacote com 100 unidades	R\$	R\$
Luvas descartáveis para manipulação de alimentos	CAIXA	UNIDADE	R\$	R\$
* Conforme necessidade de cada unidade			TOTAL	R\$

APÊNDICE D : OPERACIONALIZAÇÃO DO CARDÁPIO- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA

OPERACIONALIZAÇÃO DO CARDÁPIO			
MODIFICAÇÕES SEGUNDO A CONSISTÊNCIA - NOMENCLATURA	INDICAÇÃO	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS EVITADOS
Normal /Geral / Livre	Inclui todos os alimentos recomendado em uma alimentação saudável. É indicada para pacientes que não tenham restrição de nutrientes. Normoglicídica, normoprotéica, e normolipídica. Inclui a maior variedade de alimentos.	Não se aplica.	Não se aplica.

Branda	Composta por alimentos sólidos abrandados pela cocção. Caracteriza-se, principalmente, pela mudança da textura através da cocção das fibras alimentares das verduras, legumes, frutas e tecido conectivo das carnes.	Pães, bisnagas, tapioca, cuscuz, biscoitos (sem recheio), bolos simples e massas. Cereais cozidos(arroz, aveia entre outros) Leguminosas ou apenas caldo das leguminosas. Legumes e verduras cozidos. Frutas cozidas, assadas, sem casca. Frutas in natura de consistência macia e sem casca. Leite e derivados. Carnes, frango ou peixe cozido, assado ou grelhado .Ovos cozidos, mexidos, pochê e omeletes. Sobremesas: seguir as características da dieta e os alimentos permitidos.	Legumes e verduras cruas. Frutas cruas, exceto as permitidas. Queijos gordurosos e ou salgados. Carnes e peixes ricos em gordura e os embutidos. Frituras em geral.
Pastosa heterogênea	Composto por alimentos bem cozidos e macios. É indicada para pacientes com dificuldades de deglutição, digestão e em alguns pós-operatórios. A consistência da dieta é abrandada pela cocção e processos mecânicos, com alimentos moídos, liquidificados, em forma de purês.	Pães macios e bisnagas, Bolos simples. Cereais e massas bem cozidos isolados ou em preparações (arroz papa, sopas, mingaus). Leguminosas liquidificadas. Legumes e verduras bem cozidos, suflês, cremes ou purês. Frutas cruas macias, picadas, frutas cozidas ou assadas, purês, vitaminas, smoothies e sucos. Leite, iogurte e queijos cremosos. Carne, frangos ou peixes cozidos ou ensopados, moídos ou desfiados. Ovos cozidos, mexidos, omeletes ou pochês.	Pães não macios, Biscoito seco, torrada, tapioca. Legumes e verduras cruas. Frutas cruas com casca, frutas com polpa dura, frutas secas ou desidratadas. Queijos duros. Carnes ou Frangos ou Peixes assados, secos em pedaços grandes ou inteiro.
Pastosa homogênea	Composta por alimentos e preparações bem cozidos e batidos ou liquidificados, na consistência de purê, formando uma preparação homogênea e espessa. Obs.: as preparações podem ser ofertadas separadamente.	Cereais bem cozidos liquidificados ou bem triturados, na forma de mingaus, purês ou cremes. Leguminosas liquidificadas ou trituradas. Legumes e verduras bem cozidos na forma de cremes ou purês. Frutas na forma de purês, vitaminas, smoothies e sucos espessos. Leite em preparações: mingaus, vitaminas e iogurtes cremosos. Queijos cremosos em preparações. Carnes, frango ou peixe cozido liquidificados. Ovos nas preparações adequadas às características da dieta cremosa. Sobremesas: seguir as características da dieta e os alimentos permitidos.	Pães e biscoitos em geral, bolos, torradas, tapioca. Cereais integrais e em grãos. Leguminosas integrais e em grãos. Legumes e verduras cruas. Frutas cruas com casca, frutas com polpa dura, frutas secas ou desidratadas logurtes com pedaços. Queijos duros, carnes, frango ou peixe grelhado ou assado, seco em pedaços grandes ou inteiros. Embutidos. Ovos cozidos, mexidos ou omeletes ou pochê. Frituras em geral.
Líquida pastosa	Composta por alimentos de consistência semilíquida cremosa e homogênea. Considerar o uso de espessantes para adequação da consistência. É indicada para indivíduos com problemas mecânicos de ingestão e digestão, com dificuldade de deglutição e mastigação; em determinados preparos de exames e cirurgias, e pós-operatório, com consistência semilíquida. É usada também como transição para dietas branda e geral.	Cereais bem cozidos liquidificados na forma de mingaus ou cremes. Leguminosas na forma cremosa. Legumes e verduras na forma cremosa. Frutas na forma de vitaminas, smoothies e sucos espessos. Leite em preparações: mingaus, vitaminas, sorvetes e iogurte cremosos. Queijos cremosos em preparações. Carnes ou Frangos ou Peixes cozidos liquidificados nas preparações. Ovos em preparações na forma cremosa. Sobremesas em forma cremosa.	Pães e biscoitos em geral, bolos, torradas, tapiocas. Cereais integrais e em grãos. Leguminosas integrais e em grãos. Legumes e verduras cruas. Frutas cruas com casca, frutas com polpa dura, frutas secas ou desidratadas. iogurte com pedaços. Queijos duros. Carnes ou Frangos ou Peixes grelhados ou assados, secos em pedaços grandes ou inteiros. Ovos cozidos, mexidos, omeletes ou pochê. Frituras em geral. Embutidos e conservas. Bebidas gaseificadas.

Líquida total/ Líquida completa	Composta por todos os alimentos e preparações na forma líquida. É indicada quando há restrição na função digestiva, problemas mecânicos de mastigação e deglutição, no preparo de exames e no pré e pós-operatório. É utilizada em curtos períodos.	Cereais em preparações líquidas máximo a 3%. Leguminosas na forma de caldo. Legumes e verduras na forma de caldo. Frutas na forma de vitaminas ralas e sucos. Leite in natura ou em preparações líquidas. Carnes, frango ou peixe cozidos na forma de caldos.	Pães, Biscoitos, Bolos, Torradas, Tapiocas. Cereais em preparações sólidas ou cremosas. Leguminosas em preparações sólidas ou cremosas. Legumes e verduras em preparações sólidas ou cremosas. Frutas em preparações sólidas ou cremosas. Leite e derivados em preparações sólidas ou cremosas. Carnes ou Frango ou Peixe em preparações sólidas ou cremosas. Embutidos. Ovos. Sobremesas cremosas ou sólidas.
Líquida sem resíduo /Líquida Restrita	Composta por preparações líquidas pobre em resíduos. É indicada para pacientes em preparo para exames como colonoscopia e/ou cirurgias do trato gastrointestinal.	Caldo de legumes coados pobre em resíduos. Suco de frutas coados, água de coco, isotônicos. Caldo de carnes, frango ou peixe coado. Sobremesas: gelatina sem açúcar. Chá de ervas e chá de frutas.	Qualquer alimento que esteja na consistência sólida, cremosa ou liquidificada não coada. Cereais. Leguminosas e Verduras em qualquer preparação. Leite e derivados. Ovos. Açúcar de adição e mel. Café Chá mate, preto, verde e outros ricos em cafeína.
Líquida de prova	É indicada para favorecer a hidratação e facilitar o trabalho digestório de pacientes com problemas no processo de mastigação, em alguns pré e pós-operatórios e preparo de alguns exames.	Água de coco. Chá de ervas. Suco de limão e suco de laranja	Caldo de legumes coados pobre em resíduos. Suco de frutas coados. Caldo de carnes, frango ou peixe coados. Sobremesas: gelatina sem açúcar. Qualquer alimento que esteja na consistência sólida, cremosa ou liquidificada não coada. Cereais, Leguminosas e Verduras em qualquer preparação. Leite e derivados. Ovos. Açúcar de adição e mel. Café, chá mate, preto, verde e outros ricos em cafeína.
CARDÁPIO MODIFICADO SEGUNDO FUNÇÃO DO TRATO GASTROINTESTINAL	INDICAÇÃO	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS EVITADOS
Laxante	Indicada para pacientes com constipação intestinal.	Frutas com casca ou frutas laxantes; pães com semente, grãos, folhosos, legumes laxantes, leite, iogurte, massas em geral.	Frutas, legumes e suco de frutas constipantes.
Constipante	Indicada para pacientes com diarreia.	Frutas constipante sem casca, sem sementes, pães, torradas, caldo de feijão, adoçante, legumes obstipantes, carnes, frango, peixes, sucos de frutas constipante, chá, gelatina, água de coco.	Frutas com casca ou frutas laxante. Pães com semente, grãos. Folhosos, legumes laxantes. Açúcar. Leite com lactose, Frituras. Alimentos gordurosos. Biscoitos recheados.
CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS SEGUNDO PATOLOGIAS	INDICAÇÃO	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS EVITADOS
Hipossódica	É indicada para portadores de doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, retenção hídrica, ascite, edema, tratamentos com cortisona, entre outros.	Grãos e cereais, hortaliças, vegetais folhosos e frutas em potássio. Água de coco.	Queijos salgados e gordurosos. Carnes salgadas, curtidas ou enlatadas como toucinho, presunto, carne seca, linguiça, salsicha, sardinha em lata, bacon, mortadela, dentre outros. Vegetais enlatados como palmito, azeitonas, picles. Suco de frutas engarrafado. Preparados como ketchup, mostarda, caldo de carne, extrato de tomate, ou qualquer outro que contenha como conservante o benzonato de sódio. Uso controlado de sal de adição. Deve-se restringir alimentos processados e ultraprocessados

Hipoglicídica	É indicada para pacientes com doenças metabólicas com necessidade de ingestão reduzida de carboidratos simples.	Verduras e legumes. Grãos, cereais integrais. Frutas, suco de frutas naturais. Gelatinas diet. Carnes, frango, peixes, leite desnatado, queijo com baixo teor de gordura. Produtos diet's, adoçante.	Açúcar. Consumo elevado de arroz, batata, pão, macarrão, massas em geral. Carnes gordurosas, qualquer alimento que contenha açúcar.
Hipolipídica	É indicada para o tratamento de doenças pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas com prejuízo na absorção, utilização e transporte da gordura proveniente da dieta.	Frutas, verduras e legumes frescos, grãos integrais, massas cozidas integrais, sucos naturais de frutas, queijos com baixo teor de gordura, leite desnatado, peito de frango sem pele, pães e bolos simples (sem recheios ou coberturas), e óleos vegetais em quantidades reduzidas.	Frituras. Carnes gordas, pele de frango. Maionese, creme de leite, leite integral, queijo gordo. Ovos. Produtos industrializados como caldo de carnes e temperos prontos, sopas instantâneas, bolachas recheadas, batata chips, manteiga, manteiga, legumes na manteiga (soutê). Macarrão alho e óleo. Purês feitos com manteiga e leite integral.
Renal em tratamento conservador	É indicada para pacientes renais crônicos em programa de diálise. Dieta hipoproteica, restrita em sódio, potássio, fósforo e em líquidos. Devido à necessidade de reduzir a oferta de leite e derivados e feijão, a dieta é pobre em cálcio e fibras.	Frutas com baixo teor de potássio, massas, cereais, legumes e verduras com baixo teor de potássio, leite e derivados e carnes em quantidade restrita.	Alimentos ricos em potássio, sódio, fósforo e uso moderado de sal.
Renal em tratamento dialítico	É indicada para pacientes renais crônicos em programa de diálise. Dieta normoproteica a hipoproteica, restrita em sódio, potássio, fósforo e em líquidos. Devido à necessidade de reduzir a oferta de leite e derivados e feijão, a dieta é pobre em cálcio e fibras.	Frutas com baixo teor de potássio, massas, cereais, legumes e verduras com baixo teor de potássio, leite e derivados e carnes em quantidade moderada.	Alimentos ricos em potássio, sódio, fósforo e uso moderado de sal.
Hepatopata	É indicada para pacientes com cirrose hepática, encefalopatia hepática (com exceção daqueles com encefalopatia hepática severa, onde é indicado dieta hipoproteica até estabilização do caso). Dieta hipercalórica e hiperproteica, rica em aminoácidos de cadeia ramificada, restrita em sódio de adição, com quantidades reduzidas de gordura saturada e maiores quantidades de gorduras mono e poliinsaturadas e com suplementação de fibras, no intuito de auxiliar o funcionamento intestinal e promover melhora da flora bacteriana.	Verduras e legumes. Grãos, cereais, oleaginosas. Frutas, suco de frutas naturais. Carnes, frango, peixes. Leite desnatado, queijo magro, soja e seus derivados.	Queijos salgados e gordurosos, leite integral. Carnes salgadas, curtidas ou enlatadas como toucinho, presunto, carne seca, linguiça, salsicha, sardinha em lata, bacon, mortadela, dentre outros, carnes e preparações gordurosas em geral. Vegetais enlatados como palmito, azeitonas, pickles, suco de frutas engarrafados, preparados como ketchup, mostarda, caldo de carne, extrato de tomate, ou qualquer outro que contenha como conservante o benzoato de sódio. Uso controlado de sal de adição.
Sem lactose	É indicada no manejo de deficiências genéticas de lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado.	Pães, massas em geral sem adição de leite. Leite sem lactose. Frutas, legumes, verduras. Grãos, carnes, frango. Suco de frutas, gelatina. Contém alimentos sólidos e líquidos, isentos de lactose.	Alimentos que contenham lactose.
Sem irritantes gástricos	É indicada para pacientes portadores de gastrite e/ou úlceras gastrointestinais. Dieta com valor energético total suficiente para manter ou recuperar o estado nutricional. Normoglicídica, normoproteica, normolipídica. De consistência livre ou adaptada às condições da cavidade oral. Fracionada em 4 a 5 refeições/dia. É recomendado fazer as refeições em ambiente tranquilo, comendo devagar e mastigando bem os alimentos.	Alimentos ricos em fibras (vegetais e em geral).	Café, pimenta vermelha ou preta ou chili, mostarda em grão e chocolate.
SITUAÇÕES ESPECIAIS	INDICAÇÃO	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS EVITADOS
Dieta cetogênica	Esta dieta fornece entre 50% e 90% do VET na forma de gordura, ou seja, a prescrição segue a evolução na proporção de gordura em relação a proteínas mais carboidratos - 1:1; 2:1; 3:1; 4:1. Esta dieta está indicada apenas para os pacientes com diagnóstico de epilepsia refratária, com o objetivo de reduzir as crises convulsivas. Dieta rica em gordura, adequada em proteína e baixo teor de carboidratos.	Carnes, ovos, queijos, peixes, aves, porco, óleos vegetais, azeite, maionese, creme de leite e manteiga, abacate, nozes, vegetais com baixo teor de carboidratos.	Excluir alimentos fontes de carboidratos.
Alergias alimentares	Esta dieta está indicada para o paciente com alergia alimentar comprovada. Alergia alimentar: resposta imunológica que ocorre após a ingestão de determinado alimento. O paciente deve receber uma dieta de exclusão do alérgeno específico.	Todos os alimentos incluídos na dieta geral, considerando a exclusão e substituição do alimento que contenha o alérgeno.	Excluir alimentos e preparações que contenham o alérgeno.
Intolerâncias alimentar	Esta dieta está indicada para o paciente com intolerância alimentar comprovada. São reações não imunológicas apresentadas após a ingestão de determinados alimentos. O paciente deve receber uma dieta isenta ou reduzida no alimento intolerante.	Todos os alimentos incluídos na dieta geral, considerando a exclusão e substituição do alimento que contenha o nutriente intolerante.	Excluir alimentos que contenham o nutriente intolerante.

Isenta de Glúten	Esta dieta está indicada apenas para pacientes com diagnóstico de doença celíaca comprovada. Deve ser isenta de trigo, centeio e cevada e alimentos que contêm glúten.	Todos os alimentos incluídos na dieta geral, considerando a exclusão e substituição do alimento que contenha o glúten.	Alimentos que contenham glúten (trigo, aveia, centeio e cevada).
Crenças religiosas	As crenças religiosas devem ser atendidas, mesmo sem justificativa médica. Todos os pacientes têm o direito de seguir os preceitos de sua religião. Deve compor o padrão de dietas hospitalares e elaboradas para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.	Todos os alimentos incluídos na dieta geral, considerando a inclusão dos alimentos de acordo com a crença religiosa.	Conforme a crença religiosa.
Vegetariana	Esta dieta visa atender à alimentação que exclui os produtos de origem animal. Deve compor o padrão de dietas hospitalares e elaborada para cobrir as necessidades nutricionais do paciente. Os principais tipos de vegetarianismo são: • Ovolactovegetarianismo: utiliza ovos, leite e laticínios na sua alimentação; • Lactovegetarianismo: utiliza leite e laticínios na sua alimentação; • Ovovegetarianismo: utiliza ovos na sua alimentação; • Vegetarianismo estrito: não utiliza nenhum produto de origem animal na sua alimentação.	Todos os alimentos incluídos na dieta geral, considerando a inclusão dos alimentos de acordo com o tipo de vegetarianismo.	Conforme o tipo de vegetarianismo.
Autismo	É indicada para pacientes com alta seletividade, aversão, hipo ou hiperseletividade sensorial.	Alimentos isentos de glúten e caseína. Elaborar o cardápio considerando a seletividade alimentar.	Alimentos que contenham glúten e caseína.

APÊNDICE E: QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS- REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO E TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO

GÊNEROS	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO HORTIFRUTIGRANJEIROS, LÁCTEOS, PÃES, CARNES ETC.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Filé de Peito de Frango	Corte obtido da musculatura peitoral de frangos abatidos sob inspeção oficial. Comercializado fresco ou congelado, inteiro ou em porções. Deve apresentar cor rosada uniforme, textura firme, odor característico e estar isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos. O produto deve ser armazenado sob refrigeração ou congelamento, com rotulagem clara sobre origem, validade, lote e modo de conservação.	Bandeja / Granel / Caixa	RDC ANVISA nº 724/2022 (padrões microbiológicos), IN ANVISA nº 161/2022 (requisitos sanitários), e RTIQ - Produtos Carnes - MAPA (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para carnes e derivados)
Filé mingnon suíno	Corte nobre obtido da parte interna do lombo do suíno, caracterizado por fibras musculares curtas, textura extremamente macia e coloração rosada uniforme. Produto sem osso, sem pele, sem cartilagem e sem excesso de gordura, entregue resfriado ou congelado, embalado a vácuo ou em saco plástico termocolhível, atóxico, com identificação de lote, validade e procedência. Isento de sujidades, parasitas, cristais de gelo, partes deterioradas ou sinais de fermentação. Peso por peça: entre 300g e 600g. Validade mínima de 180 dias congelado ($\leq -12^{\circ}\text{C}$) ou 7 dias resfriado (0°C a $+4^{\circ}\text{C}$). Atende às normas da RDC nº 331/2019 - ANVISA, RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017, Portaria nº 529/1995 - MAPA, e IN nº 4/2000 - MAPA.	KG	RDC nº 331/2019 - ANVISA, RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017, Portaria nº 529/1995 - MAPA, e IN nº 4/2000 - MAPA.
Frutas cristalizadas	Produto obtido por desidratação parcial e cristalização de frutas selecionadas, como mamão, abacaxi, laranja ou cidra, por meio de imersão em calda de açúcar. Apresenta coloração característica, textura firme e sabor adocicado. Deve ser entregue limpa, íntegra, isenta de parasitas, insetos, sujidades, fermentações, partes queimadas ou deterioradas. Embalada em material atóxico, hermético e rotulado com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses, sob armazenamento em local seco e fresco. Atende às normas da RDC nº 331/2019 - ANVISA, Portaria nº 529/1995 - MAPA, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017, quanto aos padrões de identidade, qualidade e segurança sanitária.	KG	DC nº 331/2019 - ANVISA, Portaria nº 529/1995 - MAPA, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017.
Goiaba	Goiaba (<i>Psidium guajava</i>). Devendo variar em cor, indo do verde ao amarelo e até ao mesmo ao rosa, dependendo da variedade. A cor tem que ser vibrante e uniforme, evitar com áreas escuras ou áreas murchas. Casca lisa e sem manchas ou danos visíveis. Ausência de sinais de podridão ou mofo.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Iogurte Desnatado, Sem lactose, Sem açúcar	Produto obtido pelo processo de fermentação do leite adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Estes microorganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade. O produto deve ser isento de lactose, sacarose e possuir conteúdo de matéria gorda de até 0,5g/100 g. Os ingredientes opcionais não-lácteos, só os combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Diversos sabores: natural, morango, ameixa, coco, maçã, morango, pêssego, entre outros. Isentos de sujidades e mofo. Embalagem plástica, individual "tipo garrafinha", atóxica, selada com tampa de alumínio, não violada, com conteúdo maior que 170g. Deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto.	Frasco	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 (MAPA)
Iogurte integral	Produto obtido pelo processo de fermentação do leite adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Estes microorganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade. O conteúdo de matéria gorda seja mínima de 3,0g/100 g. Os ingredientes opcionais não-lácteos, só os combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Diversos sabores: natural, morango, ameixa, coco, maçã, morango, pêssego, entre outros. Isentos de sujidades e mofo. Embalagem plástica, individual "tipo garrafinha", atóxica, selada com tampa de alumínio, não violada, com conteúdo maior que 170g. Deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto.	Frasco	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 (MAPA)
Laranja pêra	Laranja (<i>Citrus sinensis</i>). A casca deve ser fina, lisa, suculenta, de coloração laranja vibrante, e pode apresentar algumas manchas, mas deve estar livre de danos e podridão. Grau de amadurecimento ideal para consumo. A polpa deve ser suculenta, de coloração laranja, com uma textura macia e muitas vezes contém sementes.	Unidade/ Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Leite Integral longa vida	Leite de vaca, integral (teor de gordura 3,5%), tipo A, UHT. Composição: leite de vaca, aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Embalagem tetra brick, de 1 litro, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega do produto. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Com registro no MA e inspecionado pelo SIF.	Caixa Longa Vida	SIF/DIPOA
Leite longa vida desnatado	Leite de vaca, desnatado (teor de gordura até 0,5%), tipo A, UHT. Composição: leite de vaca, aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Embalagem tetra brick, de 1 litro, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega do produto. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Com registro no MA e inspecionado pelo SIF.	Caixa Longa Vida	SIF/DIPOA
Limão taiti	Deve ter uma casca verde brilhante, fina, lisa e brilhante, sem manchas escuras ou marcas de quebras. O sabor deve ser bastante ácido e refrescante, o aroma deve ser forte, característico e cítrico, sem cheiro de mofo ou fermentação. O tamanho deve ser de médio a grande. Não deve conter partes estragadas apresentar grau de amadurecimento apropriado para consumo. Ao cortar o limão, a polpa deve estar suculenta, com poucas sementes e sem manchas escuras. O interior deve ser translúcido e de cor amarela pálida.	Unidade/ Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978

Linguiça Tipo Calabresa	Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes e especiarias, com sabor picante característico da pimenta calabresa. Pode ser submetido a processos de cozimento, desidratação ou defumação. Apresenta coloração avermelhada uniforme, textura firme e odor típico. Embutida em envoltório natural ou artificial comestível. Produto inteiro, isento de sujidades, parasitas, partes deterioradas ou fermentadas. Embalagem a vácuo, atóxica e rotulada com lote, validade e procedência. Validade mínima de 60 dias sob refrigeração. Atende às normas da IN nº 4/2000 - MAPA, Portaria nº 529/1995 - MAPA, RDC nº 331/2019 - ANVISA, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017.	KG	IN nº 4/2000 - MAPA, Portaria nº 529/1995 - MAPA, RDC nº 331/2019 - ANVISA, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017.
Linguiça Tipo Calabresa	Produto cárneo industrializado, obtido de carne suína (ou mista), gordura suína, sal, condimentos (como alho, pimenta calabresa, noz-moscada), aditivos permitidos e embutido em envoltório natural ou artificial. Pode ser defumada e/ou curada. A versão sem amido deve conter apenas ingredientes cárneos e condimentos, sem espessantes ou carboidratos adicionados.	KG	RTIQ - Linguiça (IN MAPA nº 4/2000, atualizada pela IN nº 44/2011), RTIQ - Cárneos e seus derivados - MAPA, RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados)
Maçã	Fruto in natura da espécie Malus domestica, produzido em território nacional, proveniente de cultivares comerciais como Gala, Fuji ou Red. Apresenta coloração característica da variedade, polpa firme, suculenta, sabor adocicado e aroma suave. Frutos selecionados, íntegros, limpos, isentos de rachaduras, podridões, resíduos sólidos visíveis, parasitas, insetos, ou danos mecânicos. Classificados conforme os padrões de identidade e qualidade definidos pela Instrução Normativa MAPA nº 01/2006, que aprova as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Maçã (NTEPI-Maçã). Comercializados em embalagem ventilada e resistente, com validade compatível ao tipo de acondicionamento e transporte.	KG	Instrução Normativa MAPA nº 01/2006
Maçã nacional	Maçã nacional (Malus domestica). A casca é fina podendo variar em coloração, sendo comum encontrar maçãs de coloração vermelha podendo apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas, dependendo da variedade específica. Tamanho médio. A polpa deve ser crocante, suculenta e de coloração branca ou amarelada, com uma textura firme. Sem partes apodrecidas e grau de amadurecimento apropriado para consumo.	Unidade/ Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Macaxeira/Mandioca congelada	Macaxeira descascada e congelada, pronta para preparo, textura macia e cremosa, embalagem à vácuo, sem conservantes, sem aditivos e sem sal.	kg	CNNPA nº 35 de 1977/ PORTARIA nº 065, de 16 de Fevereiro de 1993/ Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 do MS
Mamão formosa	Mamão formosa (Carica papaya). A casca deve ser fina e de coloração verde-amarelada quando maduro, apresentando uma textura lisa, sem manchas e amassados. A polpa é de coloração laranja ou amarelo-alaranjado, muito suculenta e macia, com uma textura cremosa.	Unidade/ Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Manga	Fruta in natura da espécie Mangifera indica, variedade comercial, destinada ao consumo humano direto ou processamento. Apresenta coloração amarelo-alaranjada, polpa firme, suculenta e sabor doce característico. Classificada conforme o Regulamento Técnico da Manga (IN MAPA nº 01/2002), atendendo aos requisitos de identidade e qualidade, com tolerância máxima de 5% para defeitos leves e 2% para defeitos graves. Produto selecionado, íntegro, limpo, livre de sujidades, ferimentos, rachaduras, podridões, resíduos sólidos visíveis, parasitas ou insetos. Casca com coloração característica da variedade (sem manchas escuras ou áreas excessivamente verdes, resíduos visíveis, substâncias nocivas e odor impróprio. Comercializada em embalagem adequada, com validade compatível ao tipo de acondicionamento e transporte.	KG	Instrução Normativa MAPA nº 01/2002
Manga Tommy Atkins ou Palmer	Deve apresentar casca íntegra e colorida, sem manchas escuras, rachaduras ou danos. Grau de maturação que cede suavemente ao toque, mas sem ser excessivamente mole. Polpa cremosa e homogênea, pouco fibrosa e sem áreas duras.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Manjerição (Ocimum basilicum L.)	Planta aromática da família Lamiaceae, utilizada como condimento fresco ou seco. Comercializado em folhas inteiras, trituradas ou como ingrediente em misturas de temperos. Deve estar isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, com aroma característico, cor verde vibrante (fresco) ou verde-escura (seco). A produção deve seguir boas práticas agrícolas e de fabricação. A rotulagem deve indicar nome científico, origem, lote e validade.	KG	RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados), Lei nº 10.831/2003 (produção orgânica, se aplicável), e normas do MAPA sobre qualidade vegetal e rastreabilidade
Margarina com sal	Produzida a partir de olhos vegetais (Ex: Óleo de algodão, canola, girassol, milho, soja, azeite de oliva ou óleo de babaçu de oliva ou plama), com adição de sal. Não deve conter em sua composição: gordura hidrogenada ou trans, ingredientes lácteos, glúten, conservantes, aromatizantes artificiais. Contendo no mínimo 65% de gordura. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Blister/Kg	Instrução Normativa 66/2019 (MAPA)
Margarina light	Produzida a partir de olhos vegetais (Ex: Óleo de algodão, canola, girassol, milho, soja, azeite de oliva ou óleo de babaçu de oliva ou plama), sem adição de sal. Não deve conter em sua composição: gordura hidrogenada ou trans, ingredientes lácteos, glúten, conservantes, aromatizantes artificiais. Contendo no máximo 56% de gordura. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Blister/Kg	Instrução Normativa 66/2019 (MAPA)
Melancia	Casca firme e íntegra, sem rachaduras ou danos. Cor uniforme e vibrante da casca e da polpa. Polpa suculenta e doce, com cor vermelha intensa e sem áreas secas ou escuras. Sabor doce e refrescante, equilibrado entre acidez e doçura. Aroma fresco e doce, típico da melancia madura. Ausência de manchas ou áreas danificadas, tanto na casca quanto na polpa. Sementes pequenas e macias ou ausência de sementes, dependendo da variedade. Manuseio cuidadoso e armazenamento adequado para preservar a qualidade.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Melão amarelo	Casca íntegra e bem colorida. Ponto de maturação adequado, polpa suculenta e homogênea, pouco fibrosa e sem áreas secas. Sabor doce e refrescante, com equilíbrio entre doçura e leve acidez.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Ovo de galinha	Ovo branco, fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em embalagens apropriadas (pente com capacidade para quarenta e oito unidades ou caixa para uma dúzia). Procedente de galinhas saudáveis.	Unidade/Caixa/Pente	Registro do MAPA SIF/DIPOA
Paleta Bovina	Corte do dianteiro do boi, localizado na parte superior da perna dianteira, composto por músculos como o subescapular e o tríceps braquial. Possui fibras longas e moderada quantidade de gordura. Ideal para cozidos, ensopados e moidos. Deve ser obtido de animais abatidos sob inspeção oficial, estar isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, e seguir boas práticas de fabricação.	KG	RTIQ - Cárneos e seus derivados - MAPA (atualizado em julho de 2025), IN MAPA nº 66/2020 (selo ARTE para produtos artesanais), RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados)
Pão de forma	Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Apropriado para consumo em até 72h após o recebimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. A embalagem do produto deve apresentar data de fabricação e validade.	Kg	RDC Nº 711 de 01/07/2022
Pão de sal	Pão tipo francês: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco (sem uso de aditivos conservantes, servido até 72 horas da sua produção), macio, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofos. A embalagem do produto deve apresentar data de fabricação e validade.	Kg	RDC Nº 711 de 01/07/2022
Pão doce	Pão tipo doce. Produto obtido do processo de cocção de farinha adicionada de líquido, fermentados ou não, podendo apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, com cobertura de cremes e/ou açúcar, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofos. Apropriado para consumo em até 72h após o recebimento. A embalagem do produto deve apresentar data de fabricação e validade.	Kg	RDC Nº 711 de 01/07/2022
Pão integral	O produto deve conter no mínimo 30% de ingredientes integrais. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco (sem uso de aditivos conservantes, servido até 72 horas da sua produção), macio, apropriado para consumo em até 72h após o recebimento. Isento de sujidades e mofos. A embalagem do produto deve apresentar data de fabricação e validade.	Kg	RDC Nº 711 de 01/07/2022

Pão sedinha	Pão tipo cachorro quente: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), leite, ovo, gordura vegetal e água, que se caracteriza por apresentar casca macia de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina e uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco (sem uso de aditivos conservantes, servido até 72 horas da sua produção), macio, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofos. A embalagem do produto deve apresentar data de fabricação e validade.	Kg	RDC N° 711 de 01/07/2022
Páprica Defumada	Produto obtido da moagem de frutos secos e maduros de Capsicum annuum L., submetidos a processo de defumação natural com madeira autorizada. Deve apresentar aroma característico, sabor intenso e cor avermelhada. Proibido uso de aromatizantes artificiais.	KG	RDC ANVISA nº 727/2022 e RTIQ Carneos MAPA 2025 (para ingredientes em produtos cárneos)
Páprica Doce	Produto obtido da moagem de frutos secos e maduros de variedades de Capsicum annuum L., com sabor suave e coloração avermelhada intensa. Não deve conter corantes, conservantes ou aditivos não autorizados. Deve estar isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos.	KG	RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados) e Portaria MAPA nº 1230/2025 (padrões analíticos)
Pepino japonês e comum	Tamanho médio, fresco, coloração verde-escuro podendo apresentar partes mais claras. Tenro, sem partes amassadas e apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	Unidade/Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Pera Willians	Deve apresentar cor vibrante e característica da variedade da péra. Ter forma consistente e proporcional, sem deformações ou partes murchas. A casca deve ser lisa, sem rachaduras, manchas ou escoriações visíveis. A péra deve ser firme, mas não dura demais, apresentar sabor doce, suculento e equilibrado, aroma doce e agradável polpa cremosa, suculenta, com textura suave e homogênea, mas ainda crocante, dependendo da variedade. Não deve apresentar manchas escuras, buracos, ou sinais de insetos. Seu tamanho deve variar de médio a grande. Deve ser pouco fibrosa e não ter partes secas ou duras no interior.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Pimenta-do-Reino	Produto obtido a partir dos frutos secos de Piper nigrum L., podendo ser comercializado em grãos ou moído. Deve apresentar aroma e sabor picante característicos, estar isento de contaminantes e seguir boas práticas agrícolas e de pós-colheita.	KG	Instrução Normativa MAPA nº 12/2021 (produção integrada) e RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem)
Pimentão amarelo	Pimentão amarelo in natura (Capsicum annuum), variedade de fruto de coloração amarela intensa, formato quadrado ou retangular, destinado ao consumo humano direto ou uso culinário. Apresenta polpa espessa, textura firme, sabor suave e aroma característico. Frutos selecionados, íntegros, limpos, isentos de rachaduras, podridões, danos mecânicos, brotações ou resíduos sólidos visíveis. Classificados conforme os padrões de identidade e qualidade definidos pelas Normas Técnicas para Produção Integrada de Pimentão (PIP), elaboradas pela Embrapa Hortaliças em parceria com o MAPA2. Comercializados em embalagem ventilada e resistente, com validade compatível ao tipo de transporte e armazenamento. Pimentão vermelho - Hortaliça do tipo fruto (Capsicum annuum), com coloração vermelha intensa e uniforme, polpa firme e espessa, sabor adocicado. Produto fresco, íntegro, limpo, livre de parasitas, insetos, partes queimadas, estragadas ou deterioradas. Classificação mínima: Tipo 1, conforme Portaria nº 529/1995 - MAPA. Peso unitário entre 150g e 300g. Embalado em caixa limpa, ventilada e resistente. Validade mínima de 5 dias sob refrigeração entre 7°C e 10°C. Atende à RDC nº 331/2019 - ANVISA e à IN nº 37/2018 - MAPA, com limites seguros de resíduos de agrotóxicos.	KG	Instrução Normativa MAPA nº 01/2002
Pimentão Amarelo ou verde ou vermelho	Tamanho pequeno a médio, sem partes apodrecidas, Grau de amadurecimento apropriado para consumo e cor característica do tipo, podendo ser verde, vermelho ou amarelo.	Unidade/Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Pimentão verde	Pimentão verde in natura (Capsicum annuum), com coloração verde uniforme, formato regular, polpa firme e espessa. Produto fresco, íntegro, limpo, livre de parasitas, insetos, partes queimadas, estragadas ou deterioradas. Classificação mínima: Tipo 1, conforme Portaria nº 529/1995 - MAPA. Peso unitário entre 150g e 300g. Embalado em caixa limpa, ventilada e resistente. Validade mínima de 5 dias sob refrigeração entre 7°C e 10°C. Atende à RDC nº 331/2019 - ANVISA e à IN nº 37/2018 - MAPA, com limites seguros de resíduos de agrotóxicos.	KG	Instrução Normativa MAPA nº 01/2002
Pimentão vermelho	Pimentão vermelho in natura (Capsicum annuum), com coloração vermelha intensa e uniforme, polpa firme e espessa, sabor adocicado. Produto fresco, íntegro, limpo, livre de parasitas, insetos, partes queimadas, estragadas ou deterioradas. Classificação mínima: Tipo 1, conforme Portaria nº 529/1995 - MAPA. Peso unitário entre 150g e 300g. Embalado em caixa limpa, ventilada e resistente. Validade mínima de 5 dias sob refrigeração entre 7°C e 10°C. Atende à RDC nº 331/2019 - ANVISA e à IN nº 37/2018 - MAPA, com limites seguros de resíduos de agrotóxicos.	KG	Instrução Normativa MAPA nº 01/2002
Polpa de acerola	Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. O suco de acerola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da acerola (Malpighiaspp.), por meio de processo tecnológico adequado. Pasteurizado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C: 5,5, pH 2,8. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa SDA Nº 37 DE 01/10/2018
Polpa de cajá	Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. A polpa de cajá é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cajá (Spondias luteal.), através de processo tecnológico adequado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C: 9, Sólidos Totais (g/100g): 9,5, pH 2,2. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa SDA Nº 37 DE 01/10/2018
Polpa de cajú	Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. A polpa de cajú é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cajú (Anacardium occidentale L.), através de processo tecnológico adequado. Pasteurizado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C: 10, Sólidos Totais (g/100g): 10,5, pH 3,8. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa SDA Nº 37 DE 01/10/2018
Polpa de goiaba	Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. A polpa de goiaba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da goiaba (Psidium guajava L.), através de processo tecnológico adequado. Pasteurizado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C: 7, Sólidos Totais (g/100g): 7,5, pH 3,5. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa SDA Nº 37 DE 01/10/2018
Polpa de graviola	Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. A polpa de graviola é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da graviola (Annona muricata), através de processo tecnológico adequado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C: 8,5, pH 2,4. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa SDA Nº 37 DE 01/10/2018
Polpa de manga	Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. O suco de manga é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da manga (Mangifera indica L.), por meio de processo tecnológico adequado. Pasteurizado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C: 11, pH 3,5. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa SDA Nº 37 DE 01/10/2018

Polpa de maracujá	Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. A polpa de maracujá é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do maracujá (<i>Passiflora</i> spp.), através de processo tecnológico adequado. Pasteurizado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em "Brix, a 20°C: 11, Sólidos Totais (g/100g): 11,5, pH 2,7. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa SDA Nº 37 DE 01/10/2018
polpa de Umbu	Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Suco de umbu é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do umbu (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.), por meio de processo tecnológico adequado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em "Brix, a 20°C: 5,5, pH 2,8. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa SDA Nº 37 DE 01/10/2018
Polpa de uva	Polpa de uva é o produto não fermentado e não concentrado, obtido da parte comestível da uva (<i>Vitis</i> spp.) sã, fresca e madura através de processo tecnológico adequado que assegure sua qualidade até o momento do consumo, com teor mínimo de sólidos totais. Suco de uva é a bebida definida no art. 5º da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir de uva sã, fresca e madura. Pasteurizado. Tendo como parâmetros mínimos de identidade: Sólidos solúveis em "Brix, a 20°C: 14,0 pH 2,9. A embalagem deve ser em material atóxico, resistente, adequado ao armazenamento de alimentos, em embalagens individuais ou fracionadas 100 a 200g congelada. Devendo conter na rotulagem informações as seguintes informações: Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, condições de conservação, modeio de preparo, registro ou isenção de registro do MAPA, data de fabricação e de validade. Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	Instrução Normativa Nº 14, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2018.
Presunto suíno sem capa de gordura	Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente do pernil suíno desossado, submetido a processo de cozimento adequado. Apresenta textura firme, coloração rosada uniforme, sabor e odor característicos. Isento de capa de gordura, sujidades, parasitas, partes deterioradas ou fermentadas. Classificação: presunto cozido tipo magro. Embalado em filme laminado transparente, atóxico e hermético, com identificação de lote, validade e procedência. Peso por peça: entre 3 kg e 4 kg. Validade mínima: 60 dias, sob refrigeração inferior a 8 °C. Atende às normas da IN nº 20/2000, IN nº 22/2005, Portarias nº 368/1997 e nº 1004/1998 - MAPA, RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002 - ANVISA, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017.	KG	IN nº 20/2000, IN nº 22/2005, Portarias nº 368/1997 e nº 1004/1998 - MAPA, RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002 - ANVISA, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017.
Queijo coalho zero lactose.	Queijo obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Produto composto por leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, isento ou com baixo teor de cloreto de sódio (sal); com enzima lactase. Características Sensoriais: Consistência: semidura, elástica. Textura: compacta, macia. Cor: branco amarelado uniforme. Sabor: brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado. Odor: ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; Crosta: fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida. Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras. Produto com registro obrigatório do rótulo e do estabelecimento produtor (Serviço de Inspeção Federal - SIF). Isento de sujidades, insetos, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	IN SDA 30, 26 DE JUNHO 2001 (MAPA)
Queijo mussarela	Queijo obtido a partir de filagem de massa acidificada, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Produto com registro obrigatório do rótulo e do estabelecimento produtor (Serviço de Inspeção Federal - SIF). Características sensoriais: Consistência semidura, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Textura: Fibrosa, elástica e fechada. Cor: Branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Sabor: Láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Odor: Láctico, pouco perceptível. Crosta: não possui. Olhadura: Não possui. Isento de sujidades, insetos, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Portaria 364 de 3 de setembro de 1997
Queijo mussarela light	Queijo obtido a partir de filagem de massa acidificada, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Deve apresentar uma redução mínima de 25% em relação a versão integral. Produto com registro obrigatório do rótulo e do estabelecimento produtor (Serviço de Inspeção Federal - SIF). Características sensoriais: Consistência semidura, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Textura: Fibrosa, elástica e fechada. Cor: Branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Sabor: Láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Odor: Láctico, pouco perceptível. Crosta: não possui. Olhadura: Não possui. Isento de sujidades, insetos, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Portaria 364 de 3 de setembro de 1997
Queijo parmesão	Queijo tipo parmesão. Queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementado pela ação de bactérias lácteas específicas. Ralado, fresco. Isento de sujidades, insetos, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Portaria MA 353 de 04/09/1997
Queijo prato tipo lanche	Queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Produto composto por leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, isento ou com baixo teor de cloreto de sódio (sal). Características Sensoriais: Consistência: semidura, elástica. Textura: compacta, macia. Cor: branco amarelado uniforme. Sabor: brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado. Odor: ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; Crosta: fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida. Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras. Produto com registro obrigatório do rótulo e do estabelecimento produtor (Serviço de Inspeção Federal - SIF). Isento de sujidades, insetos, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Portaria 358 de 3 de setembro de 1997
Queijo tipo coalho	Queijo obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Produto composto por leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, isento ou com baixo teor de cloreto de sódio (sal). Características Sensoriais: Consistência: semidura, elástica. Textura: compacta, macia. Cor: branco amarelado uniforme. Sabor: brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado. Odor: ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; Crosta: fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida. Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras. Produto com registro obrigatório do rótulo e do estabelecimento produtor (Serviço de Inspeção Federal - SIF). Isento de sujidades, insetos, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	IN SDA 30, 26 DE JUNHO 2001 (MAPA)
Queijo tipo coalho light.	Queijo obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Produto composto por leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, isento ou com baixo teor de cloreto de sódio (sal), com teor reduzido de gordura (com redução mínima de 25% em relação a versão integral). Características Sensoriais: Consistência: semidura, elástica. Textura: compacta, macia. Cor: branco amarelado uniforme. Sabor: brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado. Odor: ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; Crosta: fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida. Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras. Produto com registro obrigatório do rótulo e do estabelecimento produtor (Serviço de Inspeção Federal - SIF). Isento de sujidades, insetos, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	IN SDA 30, 26 DE JUNHO 2001 (MAPA)
Queijo tipo ricota fresca	Queijo obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite pasteurizado, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% (vinte por cento) do seu volume. Fresco e apropriado para consumo rápido; isento de sujidades, insetos, mofos e odor desagradável. Características sensoriais: aroma suave e característico; consistência mole, não pastosa e friável; cor homogênea, branca a branco creme; sabor próprio, suave, salgado ou não; e textura homogênea e granulosa. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Produto com registro obrigatório do rótulo e do estabelecimento produtor (Serviço de Inspeção Federal - SIF). Validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega do produto.	Kg	IN 65, 21 DE JULHO 2020 (MAPA)
Repolho Verde ou roxo	Tamanho médio, coloração verde claro a escuro ou roxo, fresco, folhas integras e presas, sem partes apodrecidas e presas.	Unidade/Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978

Requeijão Cremoso Tradicional (sem amido)	Produto lácteo obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada e cozida, com adição de creme de leite, sal e, opcionalmente, conservantes autorizados. Deve apresentar textura cremosa, sabor suave e coloração branca ou levemente amarelada. Não deve conter amido, espessantes não lácteos ou aromatizantes artificiais. A rotulagem deve indicar claramente os ingredientes e a ausência de amido, quando aplicável.	Pote / Bisnaga / Copo / Refil	Portaria MAPA nº 359/1997 (RTIQ do Requeijão), RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados), e fiscalização conforme LFDA - Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária
Rúcula	Maço de tamanho médio, fresca, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas e sem excesso de material terroso.	Maço	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Tangerina	Citrus reticulata. A tangerina deve ter a forma arredondada e ligeiramente achatada nas extremidades. A casca deve ser fina, fácil de descascar e de coloração laranja vibrante. Ela pode apresentar uma textura lisa ou levemente rugosa. A polpa deve ser suculenta, de coloração laranja, e geralmente dividida em gomos, preferencialmente sem sementes, dependendo da variedade.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Tomate para molho	Tamanho pequeno a médio, bem formados, lisos, livres de defeitos, coloração vermelho-vivo, podendo apresentar partes amareladas, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes. Grau de amadurecimento para consumo.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Tomate salada	Tamanho pequeno a médio, bem formados, lisos, livres de defeitos, coloração vermelho-vivo, podendo apresentar partes amareladas, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes. Grau de amadurecimento para consumo.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Tomate tipo cereja	Tomate tipo cereja (Solanum lycopersicum), variedade de frutos pequenos, redondos ou levemente alongados, destinados ao consumo in natura ou uso culinário. Apresenta coloração vermelha intensa, polpa firme, sabor adocicado e alto teor de sólidos solúveis. Frutos com peso médio entre 10g e 30g, comercializados em pencas ou avulsos, livres de rachaduras, podridões ou danos mecânicos. Produto selecionado, íntegro, limpo, sem resíduos sólidos visíveis, parasitas e insetos, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente (IN MAPA nº 27/2010 e Cartilha PI Tomate). Acondicionado em embalagem ventilada e resistente, com validade compatível ao tipo de transporte e armazenamento.	KG	Instrução Normativa MAPA nº 27/2010
Torrada	Produto obtido a partir do pão, obrigatoriamente, torrado e com formatos característicos. A embalagem do produto deve apresentar data de fabricação e validade.	Kg	RDC Nº 711 de 01/07/2022
Torrada integral	Produto obtido a partir do pão integral, obrigatoriamente, torrado e com formatos característicos. A embalagem do produto deve apresentar data de fabricação e validade.	Kg	RDC Nº 711 de 01/07/2022
Uva passa	Fruto seco obtido por desidratação natural ou artificial da uva (Vitis vinifera), com coloração uniforme (preta ou dourada), textura macia e sabor adocicado característico. Produto íntegro, limpo, isento de parasitas, insetos, sujidades, partes fermentadas, mofadas ou deterioradas. Classificação mínima: Tipo 1. Embalado em material limpo, resistente e devidamente rotulado, com identificação do lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses. Atende à RDC nº 331/2019 - ANVISA, à IN nº 37/2018 - MAPA e à Portaria nº 529/1995 - MAPA, quanto aos padrões de identidade, qualidade e limites de resíduos.	KG	RDC nº 331/2019 - ANVISA, à IN nº 37/2018 - MAPA e à Portaria nº 529/1995 - MAPA
Vagem fina	Aparência fresca, tenra, sem estragos e de coloração verde ou verde com contorno marrom claro, sem partes apodrecidas.	Kg	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
OBSERVAÇÕES			
A gramatura, ou seja, a quantidade de produto sugerida na lista de especificação foi baseada em quantidades padrões. Quando a escola for preparar o edital de licitação deverá adequar as quantidades às necessidades mensais da escola. Para as carnes e afins indicamos peso médio de 1 Kg para facilitar acondicionamento em freezer e também para maior rapidez e segurança no processo de descongelamento.			
Para as aquisições de gêneros alimentícios perecíveis como hortifrúti, pães, biscoitos caseiros e outros, que na maioria não possuem embalagem com rotulagem, não fica dispensado ao estabelecimento que o comercialize seguir as legislações vigentes estipuladas pela ANVISA.			
*Para aquisição de carnes, ao montar o edital de licitação a escola deverá completar na especificação do produto o tipo de carne - bovina, suína ou de frango - e a denominação do produto, ou seja, o "nome da carne" que será adquirida (acém, patinho, chã, músculo, bisteca, costelinha, coxa, contra coxa, coxinha da asa, peito ou outras), como segue o exemplo - Carne bovina: acém, fresco, resfriado, de coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Odor agradável. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso médio 1 KG. Conter no rótulo registro do MAPA SIF/DIPOA e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses da contar de entrega do produto.			
As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou em sua embalagem individual mas acondicionadas em caixas de papelão, fardos, e outras adequadas a cada produto. Exemplo: Aquisição de 10 potes de margarina de 500 gramas cada - os potes poderão ser entregues de forma avulsa em sua embalagem individual, ou acondicionados em lote (fardo, caixa de papelão etc.), desde que preserve a embalagem individual. Esta instrução é válida para diversos produtos.			
É importante sempre conferir as embalagens e rotulagens dos produtos a serem adquiridos. A rotulagem fornece informações básicas que orientam o consumidor na hora da compra, como por exemplo: denominação do produto; lista de composição (ingredientes, informações nutricionais, informações sobre aditivos e substâncias prejudiciais à saúde); identificação do lote; datas de fabricação e validade; instruções de preparo e uso, quando for necessário; embasamento legal (carimbos ou registros dos serviços de inspeção e vigilância sanitária); quantidade de produto contida na embalagem, dentre outros.			
No caso da data de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto, principalmente para os gêneros alimentícios não perecíveis, porém a validade poderá ter um período mais extenso. Já para produtos semi perecíveis e perecíveis os prazos são menos extensos e muitas vezes deverão ser produtos entregues e consumidos no mesmo dia, como queijos, pães e outros, que perdem a qualidade e segurança quando armazenados.			
Alguns produtos constantes na lista de especificação de alimentos, como embutidos (Linguíça tipo calabresa, bacon) devem ser utilizados com restrição ver orientação			

ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
GÊNEROS	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Água mineral natural	Água mineral sem gás, envasada em garrafa plástica de 0,5 e de 1,5L, com lacre inviolável. Características: O produto deverá ser inodoro, aspecto límpido, sabor próprio, PH neutro (6-8) e atender às exigências da legislação vigente (rótulo impresso com denominação de venda e marca; identificação de origem, conteúdo líquido, prazo de validade, data de fabricação e identificação do lote). Conforme legislação vigente.	Garrafas de 1,5L e 0,5L	RDC Nº 717, DE 1º DE JULHO DE 2022
GÊNEROS SECOS	GRÃOS, FARINACEOS, ÓLEOS, TEMPEROS ETC.		
Açúcar	Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar, dos tipos Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, e empedramento, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem contaminantes físicos, químicos ou biológicos que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem primária em Kg e embalagem em sachê de 10g, atóxica, não violada, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente. A quantidade será determinada a critério do nutricionista da CONTRATANTE. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	kg/Sachê (10g)	RDC 271 de 22/12/2005 (ANVISA)
Adoçante	Adoçante de aspecto fino em pó branco, do tipo Sucralose ou Stevia, isento de lactose. Embalagem primária em Kg e embalagem em sachê de 600mg com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. A quantidade será determinada a critério do nutricionista da CONTRATANTE. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Conforme legislação vigente	kg/Sachê (600mg)	RDC Nº 818, DE 28 DE SETEMBRO DE 2023
Alimento em pó com soja e sem açúcar	Pó para o preparo de bebidas à base de soja enriquecida de vitaminas e minerais, formulado à base de proteína e derivados da soja, isento de lactose e sacarose. A qualidade da proteína de soja presente no produto, não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína.	Kg	RDC 91/2000,
Amido de Milho	Substância extraída do endosperma do grão de milho, composta majoritariamente por carboidratos complexos. Apresenta-se como pó branco, fino, sem odor, com sabor neutro. Utilizado como espessante em preparações culinárias. Deve estar isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos. A rotulagem deve conter ingredientes, origem, lote, validade e modo de conservação.	Pacote / Caixa	RDC ANVISA nº 711/2022 (requisitos sanitários para amidos e féculas), RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados)

Arroz integral	Arroz beneficiado, no qual somente a casca foi retirada (Esbramado). Classificação: longo fino, tipo 1, sem glúten, livre de umidade, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros e isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, detritos animais e vegetais. Devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Portaria 269 de 17/11/2009 (MAPA)
Arroz parboilizado	Arroz beneficiado, parboilizado, longo fino, Tipo 1, sem glúten, livre de umidade, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros e isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, detritos animais e vegetais. Devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Portaria 269 de 17/11/2009 (MAPA)
Arroz polido	Arroz beneficiado, glutinoso, polido, tipo 2, coloração esbranquiçada, isento de impurezas, cujos grãos de aparência branca e opaca tendem, por cocção, a aderir entre si, por estarem constituídos quase que integralmente de amilopectina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Portaria 269 de 17/11/2009 (MAPA)
Azeite de oliva extra virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira (Olea europaea L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtragem, garantindo que não haja a deterioração do azeite. Deve possuir acidez até 0,5% e índice de peróxidos máximo de 20mEq/kg. Apresentação em sachê de 10ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	L/Sachê (10mL)	Instrução Normativa nº24 (2018)
Azeite de oliva virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira (Olea europaea L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtragem, garantindo que não haja a deterioração do azeite. Apresentação em vidro/plástico tipo âmbar. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	L	Instrução Normativa nº24 (2018)
Biscoito água	Biscoito salgado tipo água, produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho e outras substâncias alimentícias, sem gorduras trans e baixo teor de sódio. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, com excesso de dureza e quebradiços. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.	Sachê (8g)	RDC 263 de 22/09/2005 (ANVISA)
Biscoito doce	Biscoito tipo maria /maizena/ leite/ rosquinha em sabores diversos. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Sachê (9 a 13g)	RDC 263 de 22/09/2005 (ANVISA)
Biscoito salgado tipo cream cracker	Biscoito salgado tipo cream cracker, produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal e outras substâncias alimentícias, sem gorduras trans. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, com excesso de dureza e quebradiços. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.	Sachê (8g)	RDC 263 de 22/09/2005 (ANVISA)
Biscoito salgado tipo cream cracker integral	Biscoito salgado tipo cream cracker, produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo integral (1º ingrediente), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal e outras substâncias alimentícias, sem gorduras trans. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, com excesso de dureza e quebradiços. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.	Sachê (8g)	RDC 263 de 22/09/2005 (ANVISA)
Bombom de chocolate	produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheio, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê, podendo apresentar formato e consistência variados; Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 723 de 01/07/2022 (ANVISA)
Cacau em pó	Produto obtido da massa, pasta ou liquor de cacau. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 723 de 01/07/2022 (ANVISA)
Café	Produto obtido a partir do endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca). Pode ser adicionado de aroma. Deve ser torrado e moído, em pó fino, homogêneo, com coloração castanho escuro e no máximo 10% em peso de grãos com defeitos, verdes ou ardidos. Embalado à vácuo, deve conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Certificado de Qualidade na Categoria Superior/Premium emitido pela ABIC. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.	Pacote	RDC 277 de 22/09/2005 (ANVISA)
Canela em Pó	Proveniente de cascas são, limpas e secas, em forma de pó fino, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo, não deve conter outros ingredientes, acondicionado em embalagens de polietileno, integras, atóxicas, resistentes, vedadas hermeticamente e limpas. A embalagem deverá conter externamente: dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Frasco a partir de 30g.	Frasco	RDC 276/2005 (ANVISA)
Canjiquinha (Xerém, Quirera)	Canjiquinha de milho. Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.	Pacote	Instrução normativa nº01 (2020) MAPA
Chá	Produto constituído de uma ou mais partes de espécie(s) vegetal(is) inteira(s), fragmentada(s) ou moída(s), com ou sem fermentação, tostada(s) ou não, constantes de Regulamento técnico de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás. O produto pode ser adicionado de aroma e ou especiaria para conferir aroma e ou sabor. Características físico-químicas, microscópicas e sanitárias de acordo com a Portaria MS 519/98 e RDC 716/22 (ANVISA) . Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. A embalagem deverá conter externamente: dados de identificação do fornecedor, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Diversos sabores.	Kg/sachê	RDC 277 de 22/09/2005, Portaria MS 519/98, RDC 716/22 (ANVISA)

Chocolate	Produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (Theobroma cacao L.), massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados, com no mínimo 40% de sólidos de cacau. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 723 de 01/07/2022 (ANVISA)
Chocolate em pó solúvel (50%)	Produto obtido pela mistura de cacau em pó solúvel (50%) e açúcar. Textura fina e homogênea, embalagem atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC Nº 723, DE 1º DE JULHO DE 2022
Chocolate em pó solúvel (50%)	Produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outros ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos; Aspecto fino e homogêneo, com 50% de cacau solúvel. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 723 de 01/07/2022 (ANVISA)
Coco	Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), ralado e desidratado, integral, isento açúcar, sujidades e ranço, podendo ser parcialmente desengordurado ou não. Embalagem atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC Nº 84 de 15/9/2000 (ANVISA)
Creme de leite	Produto lácteo rico em gordura retirada do leite obtido por procedimento tecnologicamente adequado. Submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura (UHT), a partir de 17% de gordura. Poderão conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, relacionados a seguir, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Não deve apresentar microorganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto.	Kg	Portaria 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária)
Doce de goiaba em pasta de consistência cremosa	Doce elaborado a partir de goiabas maduras selecionadas e despulpadas, com aroma e sabor característicos doce e com leve acidez. Ingredientes: Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina, com teor de sólidos solúveis acima de 55% do produto final. Devendo ter as seguintes características: Cor própria dos ingredientes e a tecnologia de elaboração; Consistência cremosa; Ausência de matérias estranhas inócuas, como sujidade, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos orgânicos e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG	RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 9, DE 1978
Doce paçoca / pé de moleque	Produto prensado, preparado com amendoim moído, açúcar e farinha de mandioca, podendo ser adicionado de pequena quantidade de cloreto de sódio. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG	RESOLUÇÃO-RDC Nº 172, DE 4 DE JULHO DE 2003
Extrato de Tomate	O produto deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes, conter no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, sendo tolerada a adição de até 5% de cloreto de sódio. Deverá ser isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar aspecto de massa mole, homogênea, de cor vermelha, com cheiro e sabor próprio e ausência de sujidades, larvas e parasitas. Deve apresentar dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	RDC 272 de 22/09/2005 (ANVISA)
Farelo de Aveia (Avena sativa L.)	Subproduto obtido da camada externa do grão de aveia, rico em fibras solúveis (como beta-glucanas), proteínas e minerais. Deve apresentar coloração bege clara, sabor suave e textura granulada. É considerado alimento integral quando não refinado ou misturado com outros ingredientes. Deve estar isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos. A rotulagem deve indicar se é integral, conter lista de ingredientes, origem, lote, validade e modo de conservação.	Pacote / Granel / Caixa	RDC ANVISA nº 493/2021 (composição e rotulagem de alimentos integrais), RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados), e Resolução CNPq nº 12/1978 (padrões de identidade e qualidade para cereais)
Farinha de Mandioca	O produto obtido de raízes de mandioca sadias, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Deve ser do tipo fina, branca, tipo 1, seca, não deve apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico, coloração anormal ou presença de insetos vivos ou mortos. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura e se acondicionada em embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Instrução Normativa (MAPA) - 52/2011
Farinha de Rosca	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães secos, torrados, isenta de mofo, sujidades e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega do produto.	Kg	RESOLUÇÃO - RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000 (ANVISA)
Farinha de Trigo	Produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum (Farinha de trigo tipo 1). Características: Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca, isenta de sujidades e mofo, sem adição de fermento, fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Instrução normativa 8 de 02/06/2005 (MAPA), RDC 175 de 08/07/2003 (ANVISA) e RDC 344 de 13 de dezembro de 2002
Farinha láctea	Farinha láctea é o produto resultante da mistura de farinhas de cereais com leite ou derivados lácteos, submetidos a um processo de dessecação. Características: Presença de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcares, vitaminas (C, B5, B6, B1) e minerais (cálcio, ferro, zinco). Além disso, é importante que a embalagem contenha informações claras sobre ingredientes, alérgenos (como glúten, lactose e leite), tabela nutricional e instruções de conservação. Fica estabelecido que a farinha láctea deve conter no mínimo 20% de leite, em massa/massa, em relação ao total de ingredientes do produto. Enquadra-se na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura.	Kg	DECRETO, Nº 9013/2017, art. 410, PARÁGRAFO 2º (RIISPOA)
Farinha Panko	Produto obtido da moagem de pão branco sem casca, com textura flocada e crocante, utilizado para empanados. Deve apresentar coloração branca ou levemente amarelada, sabor neutro e estar isento de contaminantes. A rotulagem deve conter ingredientes, origem, lote, validade e modo de conservação.	Pacote / Caixa	RDC ANVISA nº 493/2021 (composição e rotulagem de alimentos contendo cereais), RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados)
Feijão	Feijão branco, tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Instrução normativa 12 de 28/03/2008 (MAPA)
Feijão	Feijão carioca/carioquinha, tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Instrução normativa 12 de 28/03/2008 (MAPA)
Feijão	Feijão preto, tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Instrução normativa 12 de 28/03/2008 (MAPA)
Feijão	Feijão de corda ou manteiga, tipo 1 (Grupo II - Feijão Caupi), safra nova, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	kg	Instrução normativa 12 de 28/03/2008 (MAPA)

Fermento	Substância ou mistura de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da preparação. Fermento químico seco, em pó, fino, homogêneo, coloração branca, isento de umidade e sujidades. Deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Resolução DC/ANVISA Nº 779 DE 01/03/2023
Flocão de Milho para Cuscuz	Produto obtido a partir da moagem e posterior laminação ou cocção parcial de grãos de milho (Zea mays L.), com posterior secagem e granulação. Deve apresentar coloração amarela uniforme, odor e sabor característicos, estar isento de matérias estranhas, contaminantes físicos, químicos e microbiológicos. Pode ser enriquecido com ferro e ácido fólico conforme legislação vigente. A rotulagem deve seguir os critérios da RDC nº 727/2022.	KG	Instrução Normativa MAPA nº 60/2011 (Regulamento Técnico do Milho) e RDC ANVISA nº 727/2022 (Rotulagem de Alimentos Embalados)
Geleia diet	Produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com adoçante e água e concentrado até consistência gelatinosa, com proporção de 40 fruta/60 adoçante. Características: O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Diversos sabores. Apresentação em blister.	KG/ BLISTER 15G	RESOLUÇÃO Nº 272/2005 (ANVISA)/RDC Nº8/2013 (ANVISA)
Geléia normal	Produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa, com proporção de 40 fruta/60 açúcar. Características: O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Diversos sabores. Apresentação em blister.	KG/ BLISTER 15G	RESOLUÇÃO Nº 272/2005 (ANVISA)/RDC Nº8/2013 (ANVISA)
Leite de Coco	Leite de coco tradicional, obtido da extração da polpa do coco maduro (Cocos nucifera) e água, de cor branca a levemente amarelada, sabor e aroma característico de coco, não adoçado, livre de odores estranhos. Teor de gordura mínimo de 15%. Pode conter conservantes e estabilizantes permitidos pela ANVISA, como goma xantana ou ácido ascórbico. Consistência: Líquido espesso e homogêneo. Acondicionado em recipiente de vidro, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	L	RESOLUÇÃO - RDC Nº 83, DE 15 DE SETEMBRO DE 2000
Leite em pó desnatado	Produto obtido por desidratação do leite de vaca, desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo pelas modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Teor de gordura menor ou igual a 1,5% (% m/m) e sem modificação da proporção entre a proteína do soro e a caseína do leite utilizada como matéria prima. Deve ser isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	IN 53 de 1 de Outubro de 2018 (MAPA)
Leite em pó desnatado sem lactose	Produto obtido por desidratação do leite de vaca, desnatado sem lactose e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo pelas modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Teor de gordura menor ou igual a 1,5% (% m/m), isento de lactose (com até 100mg/100g do alimento pronto para o consumo) e sem modificação da proporção entre a proteína do soro e a caseína do leite utilizada como matéria prima. Deve ser isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	IN 53 de 1 de Outubro de 2018 (MAPA)
Leite em pó integral	Produto obtido por desidratação do leite de vaca, integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo pelas modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Teor de gordura maior ou igual a 26% (% m/m) e sem modificação da proporção entre a proteína do soro e a caseína do leite utilizada como matéria prima. Deve ser isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	IN 53 de 1 de Outubro de 2018 (MAPA)
Leite em pó integral sem lactose	Produto obtido por desidratação do leite de vaca, integral sem lactose e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo pelas modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Teor de gordura maior ou igual a 26% (% m/m), isento de lactose (com até 100mg/100g do alimento pronto para o consumo) e sem modificação da proporção entre a proteína do soro e a caseína do leite utilizada como matéria prima. Deve ser isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	IN 53 de 1 de Outubro de 2018 (MAPA)
Leite UHT desnatado	Produto obtido do leite de vaca, apto para consumo humano mediante tratamento UHT, desnatado (máximo de 0,5% de gordura) e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite. Também poderá conter os aditivos e coadjuvantes tecnológicos previstos pela legislação vigente. Características: Aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. O leite UHT (UAT) não deve ter microorganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	L	PORTARIA MAPA 370 DE 4 DE SETEMBRO DE 1997.
Leite UHT desnatado sem lactose	Produto obtido do leite de vaca, apto para consumo humano mediante tratamento UHT, desnatado (máximo de 0,5% de gordura), isento de lactose (com até 0,1g lactose/100ml do alimento) e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite. Também poderá conter os aditivos e coadjuvantes tecnológicos previstos pela legislação vigente. Características: Aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. O leite UHT (UAT) não deve ter microorganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	L	PORTARIA MAPA 370 DE 4 DE SETEMBRO DE 1997/ RDC 135/2017 (ANVISA)
Leite UHT integral	Produto obtido do leite de vaca, apto para consumo humano mediante tratamento UHT, integral (igual ou maior a 3% de gordura) e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite. Também poderá conter os aditivos e coadjuvantes tecnológicos previstos pela legislação vigente. Características: Aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. O leite UHT (UAT) não deve ter microorganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	L	PORTARIA MAPA 370 DE 4 DE SETEMBRO DE 1997.

Leite UHT integral sem lactose	Produto obtido do leite de vaca, apto para consumo humano mediante tratamento UHT, integral (igual ou maior a 3% de gordura), isento de lactose (com até 0,1g lactose/100ml do alimento) e e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite. Também poderá conter os aditivos e coadjuvantes tecnológicos previstos pela legislação vigente. Características: Aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. O leite UHT (UAT) não deve ter microorganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	L	PORTARIA MAPA 370 DE 4 DE SETEMBRO DE 1997. RDC 135/2017 (ANVISA)
Macarrão argolinha	Massa alimentícia não fermentada, seca, do tipo "argolinha", sem adição de ovos, para sopa, obtida pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Produto enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento deve manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)/ RDC Nº 14 de 21/02/2000 (ANVISA)
Macarrão cabelinho de anjo	Massa alimentícia não fermentada, seca, do tipo "cabelo de anjo" ou "ninho", sem adição de ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Produto enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento deve manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)/ RDC Nº 14 de 21/02/2000 (ANVISA)
Macarrão espagueti	Massa alimentícia não fermentada, seca, do tipo "espagueti", sem adição de ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Produto enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento deve manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)/ RDC Nº 14 de 21/02/2000 (ANVISA)
Macarrão espagueti integral	Massa alimentícia não fermentada, seca, do tipo "espagueti", sem adição de ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo integral, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Produto enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento deve manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)/ RDC Nº 14 de 21/02/2000 (ANVISA)
Macarrão parafuso	Massa alimentícia não fermentada, seca, do tipo "parafuso", sem adição de ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Produto enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento deve manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)/ RDC Nº 14 de 21/02/2000 (ANVISA)
Macarrão pene integral	Massa alimentícia não fermentada, seca, do tipo "pene", sem adição de ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo integral, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Produto enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento deve manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)/ RDC Nº 14 de 21/02/2000 (ANVISA)
Macarrão talharim	Massa alimentícia não fermentada, seca, do tipo "talharim", sem adição de ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Produto enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento deve manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)/ RDC Nº 14 de 21/02/2000 (ANVISA)
MACARRÃO TIPO FARFALLE (GRAVATINHA)	Produto alimentício à base de sêmola de trigo durum ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, moldado no formato de laço ou gravata borboleta. Apresenta coloração amarela clara, textura firme e superfície lisa. Deve ser entregue seco, inteiro, isento de grumos, sujidades, parasitas, insetos ou sinais de umidade. Embalado em pacotes de material atóxico, resistente e rotulado com lote, validade e procedência. Validade mínima de 12 meses. Atende às normas da RDC nº 263/2005 - ANVISA, RDC nº 331/2019 - ANVISA, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017, quanto aos padrões de identidade, qualidade e segurança sanitária.	KG	RDC nº 263/2005 - ANVISA, RDC nº 331/2019 - ANVISA, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017
Macarrão tipo pene	Massa alimentícia não fermentada, seca, do tipo "pene", sem adição de ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Produto enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento deve manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)/ RDC Nº 14 de 21/02/2000 (ANVISA)
MACARRÃO TPO FUSILLI (PARAFUSO)	Produto alimentício seco, obtido a partir de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, moldado em formato helicoidal. Apresenta coloração amarelo-claro, textura firme e superfície lisa. Deve ser entregue inteiro, seco, isento de grumos, sujidades, parasitas, insetos, umidade excessiva ou partes quebradas. Embalagem primária: pacote plástico de 500g, atóxico, resistente e termossoldado. Embalagem secundária: fardo plástico ou caixa reforçada, até 10 kg. Após o cozimento, deve manter a integridade do corte. Validade mínima de 12 meses. Atende às normas da RDC nº 263/2005 - ANVISA, RDC nº 331/2019 - ANVISA, e à Portaria nº 529/1995 - MAPA, quanto aos padrões de identidade, qualidade e segurança sanitária.	KG	RDC nº 263/2005 - ANVISA, RDC nº 331/2019 - ANVISA, e à Portaria nº 529/1995 - MAPA
Maionese	Emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis aprovadas. Não poderá ser adicionada de corantes. Deve ter, no mínimo, três gemas de ovos por litro e, no mínimo, 65% de óleo vegetal comestível. Pode ter, no máximo, 0,5% de amido. Consistência cremosa; na cor amarelo claro com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; em embalagem hermeticamente fechada. Produto industrializado e pasteurizado.	KG	RESOLUÇÃO MAPA nº451/97/ RDC nº276/2005 (ANVISA)
Margarina com sal	Produtizada a partir de óleos vegetais (Ex: Óleo de algodão, canola, girassol, milho, soja, azeite de oliva ou óleo de bagaço de oliva ou plama), adicionada de sal. Não deve conter em sua composição: gordura hidrogenada ou trans, ingredientes lácteos, glúten, conservantes, aromatizantes artificiais. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	blister de 10g/kg	RDC (ANVISA) 481/2021 e suas atualizações
Margarina sem sal	Produtizada a partir de óleos vegetais (Ex: Óleo de algodão, canola, girassol, milho, soja, azeite de oliva ou óleo de bagaço de oliva ou plama), sem adição de sal. Não deve conter em sua composição: gordura hidrogenada ou trans, ingredientes lácteos, glúten, conservantes, aromatizantes artificiais. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	blister de 10g/kg	RDC (ANVISA) 481/2021 e suas atualizações
Massa de tapioca	Produto obtido a partir da fécula de mandioca pré gelatinizada e seca, que é moída até atingir a granulometria desejada e posteriormente hidratada.	KG	IN MAPA nº 23/2005/ OFÍCIO-CIRCULAR Nº 2/2021 (MAPA)
Milho para Canjica (Munguzá)	Canjica de milho, classe amarela, tipo 1, subgrupo despeliculada (munguzá). Após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	Portaria 109 de 24/02/1989 (MAPA)
Milho verde	Milho verde em conserva, imerso em água. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC Nº 352 de 23/12/2002/ MAPA 60 DE 23/12/2011
Mingau Sabor Chocolate	Versão com cacau em pó ou aromatizante de chocolate. Mantém a base de amido de milho e os nutrientes adicionados.	KG	RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados), RDC ANVISA nº 263/2005 (alimentos para fins especiais)
Mingau Sabor Morango / Banana	Aromatizado com extrato ou aroma sintético idêntico ao natural. Pode conter corantes naturais.	KG	RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados), RDC ANVISA nº 263/2005 (alimentos para fins especiais)

Mingau Tradicional (Baunilha)	Mistura à base de amido de milho com sabor baunilha, enriquecida com vitaminas e minerais. Textura cremosa, sabor suave, ideal para crianças e adultos. Sem glúten.	KG	RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados), RDC ANVISA nº 263/2005 (alimentos para fins especiais)
Mistura para curau (canjiquinha)	Mistura pronta composta de farinha de milho, amido de milho, açúcar, sal, sais minerais, vitaminas, corantes e aromatizante. Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas.	KG	Portaria 109 (MAPA), 24/02/1989
Mistura para mingau e papa de amido de arroz	A papa de amido de arroz, como produto derivado do arroz, deve atender aos seguintes requisitos gerais: Isenta de impurezas, matérias estranhas e contaminantes que possam comprometer a saúde do consumidor. Deve apresentar características sensoriais adequadas, como cor, odor e sabor típicos do amido de arroz. Livre de microrganismos patogênicos, parasitas e substâncias tóxicas que possam causar danos à saúde. Estabelecido limites para a composição do amido de arroz, como teor de umidade, cinzas e amido.	KG	RESOLUÇÃO nº 264/2005 (MAPA)
Molho Shoyo	Produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias aprovadas. Ingredientes: molho de soja, água, soja, milho, sal, açúcar, conservante.	L	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Molho Shoyu Light	Condimento líquido obtido por fermentação de soja e trigo, com teor reduzido de sódio em relação ao molho shoyu tradicional. Deve apresentar coloração marrom escura, sabor salgado e aroma característico. A rotulagem deve indicar o teor de sódio, ingredientes, origem, lote, validade e modo de conservação. Deve estar isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos.	Frasco / Sachê / Caixa	RDC ANVISA nº 276/2005 (Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos), RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados)
MOLHO TIPO MAIONESE	Emulsão alimentícia à base de óleo vegetal, ovos pasteurizados ou gemas, vinagre ou suco de limão, sal e condimentos naturais. Apresenta textura cremosa, coloração branca ou levemente amarelada e sabor suave característico. Produto pasteurizado, isento de grumos, separação de fases, fermentações, sujidades ou alterações sensoriais. Embalado em frasco plástico ou sachê, hermético, atóxico e rotulado com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses em temperatura ambiente ou conforme especificação do fabricante. Atende às normas da RDC nº 331/2019 - ANVISA, RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017, quanto aos padrões de identidade, qualidade e segurança sanitária.	KG	DC nº 331/2019 - ANVISA, RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017
MOLHO TIPO MUSTARDA	Condimento alimentício à base de sementes de mostarda moídas, água, vinagre, sal e especiarias, com textura cremosa e coloração amarela uniforme. Produto pasteurizado, com sabor levemente picante e odor característico. Deve ser entregue em embalagem plástica ou laminada, hermética, atóxica e rotulada com lote, validade e procedência. Isento de grumos, separação de fases, fermentações, sujidades ou alterações sensoriais. Validade mínima de 6 meses em temperatura ambiente ou conforme especificação do fabricante. Atende às normas da RDC nº 331/2019 - ANVISA, RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017, quanto aos padrões de identidade, qualidade e segurança sanitária.	KG	DC nº 331/2019 - ANVISA, RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, e ao RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017
Mostarda industrializada	Produto cremoso obtido de mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal. A embalagem deverá conter externamente: dados de identificação do fornecedor, procedência, nº do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto.	L	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978
Óleo de Soja	Óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine max (L)Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados, do tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	L	RDC 270 de 22/12/2005 (ANVISA);IN 49 de 26/12/2006 (MAPA)
Proteína Texturizada de Soja (PTS)	Produto obtido dos grãos da espécie Glycine max (L)Merrill, com teor proteico mínimo de 50% e umidade máxima de 12%. Embalagem plástica, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022 (ANVISA)
Sal	Cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo (iodato de potássio). O produto deverá ser refinado, conter de 15 a 45 mg de iodo por kg do produto, ser isento de sujidades/mofos e apresentar certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	RDC Nº 23, DE 24 DE ABRIL DE 2013 (ANVISA)
Tempero Cominho	Produto obtido do fruto seco da planta Cuminum cyminum L., podendo ser comercializado inteiro ou moído. Deve apresentar coloração marrom clara, aroma intenso e sabor característico. A rotulagem deve conter ingredientes, origem, lote, validade e modo de conservação. Deve estar isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos.	Pacote / Caixa	RDC ANVISA nº 276/2005 (Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos), Resolução CNNPA nº 12/1978 (padrões de identidade e qualidade para especiarias)
Temperos e especiarias	Produtos desidratados constituídos de partes de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de: Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação, Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. A embalagem deve ser atóxica, transparente, resistente, não violada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Os temperos e especiarias autorizados para uso estão descritos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 159, de 2022. Ex: Orégano, louro, cominho, colorau, alecrim, anis, açafrão, curry, páprica, cravo, noz moscada entre outros.	Kg	RDC 276/2005 (ANVISA)
Vinagre de álcool	Produto obtido a partir da fermentação acética do etanol, exclusivamente agrícola, com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético. Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição, cheiro característico, sabor ácido e cor de acordo com a matéria prima utilizada. Embalagem plástica, atóxica, transparente, lacrada. Deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	L	DECRETO Nº 6.871 DE 1 DE JUNHO DE 2009;
Vinagre de vinho	Vinagre de vinho branco ou tinto. Aspecto límpido e com características sensoriais próprias. Embalagem plástica, atóxica, transparente, lacrada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses) a contar da data de entrega do produto.	Sachê (4 ml)	DECRETO Nº 6.871 DE 1 DE JUNHO DE 2009;
VINHO DE MESA	Vinho de mesa é a bebida definida no art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.Vinho de mesa elaborado a partir de uvas da variedade Vitis Labrusca, destinado exclusivamente ao uso culinário. Apresenta graduação alcoólica entre 10% e 13% vol., com perfil sensorial leve, aroma frutado e acidez equilibrada. Indicado para preparo de molhos, marinadas, risotos e sobremesas. Produto estável, acondicionado em embalagem segura, com validade mínima de 12 meses. Atende aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente (Lei nº 7.678/1988 e IN MAPA nº 14/2018).	GARRAFA	Instrução Normativa Nº 14, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2018.
OBSERVAÇÕES:			
A gramatura, ou seja, a quantidade de produto sugerida na lista de especificação foi baseada em quantidades padrões. Quando a escola for preparar o edital de licitação deverá adequar as quantidades a necessidade mensal da escola.			
As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou em sua embalagem individual mas acondicionadas em caixas de papelão, fardos e outras adequadas a cada produto. Exemplo: Aquisição de 20 pacotes de biscoito de 200 gramas cada - os pacotes poderão ser entregues de forma avulsa em sua embalagem individual ou acondicionados em lote (fardo, caixa de papelão etc.), desde que preserve a embalagem individual. Esta instrução é válida para produtos como arroz, feijão, açúcar, óleo de soja dentre outros.			
É importante sempre conferir as embalagens e rotulagens dos produtos a serem adquiridos. A rotulagem fornece informações básicas que orientam o consumidor na hora da compra, como por exemplo: denominação do produto; lista de composição (ingredientes, informações nutricionais, informações sobre aditivos e substâncias prejudiciais à saúde); identificação do lote; datas de fabricação e validade; instruções de preparo e uso, quando for necessário; embasamento legal (carimbos ou registros dos serviços de inspeção e vigilância sanitária); quantidade de produto contida na embalagem, entre outros.			
No caso de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na escola, porém a validade poderá ter um período mais extenso.			
Em casos das aquisições de gêneros alimentícios a granel ou em conchas, que são produtos que usualmente ficam expostos, o estabelecimento deverá manter ao lado de cada produto e de forma visível, todas as informações previstas em legislação/ANVISA. Nas escolas os produtos adquiridos nesta forma deverão ser acondicionados em recipientes/embalagens protegidos por tampas e conter as mesmas indicações previstas em legislação junto aos mesmo e de forma de fácil visualização. ATENÇÃO: pelo fato dos produtos a granel estarem em exposição permanente, ou seja, sem embalagem industrializada, os mesmos deverão passar por rigorosos processos de higienização, como por exemplo no caso do arroz: escolher e lavar os grãos.			
No caso de aquisição de arroz tipo 2, verificar instruções na embalagem, pois em alguns casos haverá necessidade de escolha e lavagem dos grãos.			
Alguns produtos constantes na lista de especificação de alimentos como achocolatado, chocolate em pó, enlatados devem ser utilizados com restrição.			
Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.			

6.2. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

6.3. Quando houver Informação Nutricional Complementar (declaração de propriedades nutricionais) baseada em características inerentes ao alimento, deve haver um esclarecimento próximo à declaração, com caracteres de igual realce e visibilidade, de que todos os alimentos do mesmo tipo também possuem essas características.

LISTA DE INSUMOS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE LACTÁRIO														
FÓRMULAS INFANTIS														
ORDEM	E-FISCO	DESCRIPTIVO	HAM	HBC	HLB	HCP	HDM	HGA	HGV	HJP	HOF	HRA	HR	HUP
1	620079 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL,EM PO, COM PROTEINAS HIPOALERGENICAS, MALTOSE-DEXTRINA E MINERAIS, PARA RECEM-NASCIDOS PRE-TERMO OU DE ALTO RISCO E BAIXO PESO	2.030	0	1.296	0	4	0	0	0	0	0	0	0
2	620098 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE AMINOACIDOS, PARA PACIENTES ATE 01 ANO DE IDADE, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL	0	0	500	0	0	0	0	0	15	0	0	0
3	620099 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, MISTURA DE AMINOACIDOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, PARA CRIANCAS DE 1 A 8 ANOS COM FENILCETONURIA, ISENTA DE FENILALANINA, DENSIDADE CALORICA 280 KCAL/100G	0	0	500	0	0	0	0	0	15	0	0	0
4	620102 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, FORMULA DE SEGUIMENTO, COMPOSTA POR MISTURA DE AMINOACIDOS ESSENCIAIS E NAO ESSENCIAIS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS, PARA PACIENTES COM FENILCETONURIA MAIORES DE 8 ANOS E GESTANTES, ISENTA DE FENILALANINA, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	0	0	500	0	0	0,00	0	0	15	0	0	0
5	588270-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	0	0	-	0	1	2	0	0	15	0	12	0
6	553098-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	0	10000	27900	0,00	0	6480	0	40000	13950	0	12.000	0
7	553099-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	0	16.000	6200	0	0	8.640	0	25.000	18.600	0	12.000	0
8	620365 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ISOSMOLAR, ISOTONICA, COMPOSTA POR SORO DE LEITE E ACIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA MUITO LONGA,PARA LACTENTES PREMATUROS E RECEM-NASCIDOS DE BAIXO PESO,APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA	91.600	8	360	0	8	0	0	0,00	454	0	0	0
9	348601-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	23.200	48	630	0	26	36	0	30	454	0	144	0
10	462127-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE,COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	0	24	85	0	11	34	0	60	864	0	144	0

11	348608-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	0	16	80	0	3	18	0	20	54	0	18	0
12	588264-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE	6.400	12	175	0	5	3	0	0	180	0	18	0
13	588263-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS EMINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0KCAL/ML)	0	0	60	0	0	3	0	0	180	0	6	0
14	620104 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, COM TEOR REDUZIDO DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA LONGA (TCL), ALTO TEOR DE TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MEDIA (TCM), ADICIONADA DE ACIDO LINOLEICO, ACIDO ALFA-LINOLENICO, ACIDO DOCOSAHEXAENOICO (DHA) E ACIDO ARAQUIDONICO (ARA), PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	0	0	70	0	0	0	0	0	15	0	0	0
15	620105 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO, HIPOALERGENICA, A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM CARBOIDRATOS ADEQUADOS A FAIXA ETARIA, PARA DIETA ENTERAL OU ORAL	0	12	60	0	3	0	0	2	180	0	120	0
16	348616-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	0	12	190	0	3	3	0	0	180	0	180	0
17	348573-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5KCAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	0	24	120	0	4	0	0	20	180	0	600	0
18	620107 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	0	24	85	0	3	8	0	20	180	0	600	0
19	620109 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FOS, GOS E LCPUFAS, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, DENSIDADE CALORICA 1,0 KCAL/ML	0	0	40,00	0	2	1	0	0	60,00	0	3	0
20	348569-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1KCAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	0	0	30	0	3	0	0	20	150	0	0	0
21	348570-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	0	0	20,00	0	1	3	0	0	105	0	5	0

22	348576-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	0	0	20	0	2	3	0	0	72	0	5	0
23	620111 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, SEM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	0	0	10	0	3	0	0	10,00	60	0	15	0
24	620112 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML	0	0	10	0	3	0	0	0	45	0	15	0
25	348577-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	0	0	80	0	2	1	0	10	27	0	96	0
26	348578-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLIZADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	0	0	25	0	2	0	0	0	108	0	60	0
27	620113 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, COM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	0	24	25	0	6	0	0	10	120	0	40	0
28	620114 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PEDIATRICA PARA NUTRICAO ENTERAL, NORMOPROTEICA, HIPERCALORICA, SEM FIBRAS, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DENSIDADE CALORICA 1,5 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	0	24	25	0	6	0	0	0	60	0	15	0
29	620380 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL MODIFICADA ANTI-REGURGITACAO, DE MAIOR VISCOSIDADE, PARA LACTANTES DESDE O NASCIMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO, APRESENTACAO EM PO, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EM EMBALAGEM APROPRIADA	0	0	0	0	2	0	0	0	15	0	72	0

MÓDULOS														
ORDEM	E-FISCO	DESCRIPTIVO	HAM	HBC	HLB	HCP	HDM	HGA	HGV	HJP	HOF	HRA	HR	HUP
1	348865-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	1.000	4.000	500	400	2.000	0	1.000	0	5.000	1.000	2000	0
2	348866-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	0	1.600	400	200	9.000	1.600	4.000	0	24.000	1.600	0	200
3	348870-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS PARA NUTRICAO ENTERAL ORAL OU ENTERAL	250.000	1.000.000	250.000	500.000	1.000	0	0	0	750.000	0	500.000	125.000
4	340734-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	0	600	200	750	2.000	200	30	2000	1800	1.200	0	100
5	620500 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE FIBRA SOLUVEL ASSOCIADO AO MODULO DE PROBIOTICO PARA CRIANCA A PARTIR DE 4 ANOS DE IDADE, APRESENTACAO EM PO	0	720	5000	0	2.000	0	0	2000	1500	2160	1350	0

6	620504 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO DE REGULADOR INTESTINAL,A BASE DE FIBRAS E MICRO-ORGANISMOS VIVOS, COM NO MINIMO TRES CEPAS, COM ACAO PREBIOTICA E PROBIOTICA, APRESENTACAO EM PO	4140	720	5.000,00	270	5.000	2.000,00	180	2000	1500	2.160	1350	360
7	340743-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	1890	120	30	0	500	600	0	2000	1500	90	450	180
8	620124 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO OU GOMA XANTANA	0	1.600	0	200	200	5	1	0	4500	800	0	0
9	620125 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO ESPESSANTE GELEIFICANTE, A BASE DE GOMA XANTANA	1000	0	720	30	20	0	540	2000	5400	180	1300	50
10	620371 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MODULO PARA NUTRICAO ENTERAL OU ORAL, MODULO DE PROTEINA,COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SABOR NEUTRO, APRESENTACAO EM PO,EM EMBALAGEM APROPRIADA	7.750	1.000	9.000	5.400	13.000	750	15.000	10.000	30.000	225.000	4000	2.500
SUPLEMENTOS														
ORDEM	E-FISCO	DESCRIPTIVO	HAM	HBC	HLB	HCP	HDM	HGA	HGV	HJP	HOF	HRA	HR	HUP
1	348593-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	288	0	900	30	200	0	0	0	1.500	250	5.000	0
2	556506-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	76	120	310	120	300	36	600	100	5.400	360	1.500	30
3	620126 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, PARA PACIENTES COM APORTE PROTEICO-CALORICO AUMENTADO, ISENTA DE GLUTEN, DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 2,0 KCAL/ML, PARA ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL	0	90	155	120	400	2	120	100	2.700	90	900	24
4	348589-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	0	120	310,00	150,00	300	2,00	600	50,00	4.500	120	900	30
5	588262-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTO DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	101	0	95	20	200	2	120	50	1.350	120	25	12
6	348556-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	879	60	465,00	20,00	400	12	240	50,00	4.500	300	100	30
7	620127 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO HIPERPROTEICO, COM ADICAO DE EPA E FIBRAS, PARA PACIENTES ONCOLOGICOS, PARA ADMINISTRACAO ORAL	0	0	310	10	300	2	90	100	3.600	300	900	0
8	553092-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	361	120	155	300	200	30	300	50,00	4.500	300	900	120

9	348590-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	176	150	310	120	500	36	150	100	3.600	360	900	60
10	620128 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, SUPLEMENTO ORAL PARA PACIENTES DISFAGICOS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, HIPERPROTEICA, DENSIDADE CALORICA 2,0 KCAL	0	0	0	120	500	2	90	0	1.350	90	360	6
DIETAS PADRÕES														
ORDEM	E-FISCO	DESCRIPTIVO	HAM	HBC	HBL	HCP	HDM	HGA	HGV	HJP	HOF	HRA	HR	HUP
1	620497 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERPROTEICA, COM SUPLEMENTACAO DE ARGININA, OMEGA 3, SEM FIBRAS, SEM ADICAO DE LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,0 A 1,2KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL OU ORAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	0	0	30	4	30	2	60	0	300	30	64	0
2	620499 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ARGININA E PROLINA, COM ALTO TEOR DE ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, E, C, BAIXO TEOR DE LACTOSE < 0,1G/100ML, ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN, LIQUIDA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,3 KCAL/ML, EMBALAGEM APROPRIADA	0	0	150	2	30	10	60	10	300	30	72	0
3	348548-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	79	32	120	60	80	74	300	0	900	60	400	16
4	348546-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	0	36	30,00	4,00	90,00	50	60	10	300	60	84	12
5	556507-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	0	0	60	18	15	1	60	10	270	12	48	0
6	348567-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	0	0	30,00	10,00	25	0	60	0	300	90	120	0
7	620129 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, PARA PACIENTES COM DOENÇA DE CROHN	0	0	0	40	10	0	30	0	180	14.400	0	0
8	348530-7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA ENORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	0	36	60	1	30	30	15	0	300	120	84	16

9	556504-9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	168	0	60	20	45	0	20	0	150	90	160	0
10	348552-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	0	32	60	10	0	10	20	10	150	60	160	8,00
11	556510-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	0	0	60	6	15	0	0	0	90	60	60	0
12	620130 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, COM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	0	48	150	2	20	15	10	0	300	120	60	8,00
13	620131 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA PADRAO PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, POLIMERICA, HIPERCALORICA, NORMOPROTEICA, COM NO MINIMO 15% DE PROTEINA, SEM FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, COM DENSIDADE CALORICA A PARTIR DE 1,5 KCAL/ML, APRESENTACAO LIQUIDA, ADMINISTRACAO ENTERAL, EMBALAGEM EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	0	0	90	20	30	0	10	10	150	60	376	0,00
14	348596-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E EE MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	0	0	30	2	10	40	10	0	300	30	60	0
15	620132 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PARA DIETA ENTERAL OU ORAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO, HIPERPROTEICO COM NO MINIMO 75,00 G/L, ISENTO DE ARGININA, SEM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	0	0	30	20	15	36	10	5	300	30	120	0
16	620133 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA MODIFICADA PARA NUTRICAO ENTERAL, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA, A PARTIR DE 2,0 KCAL, POLIMERICA, ISENTA DE ARGININA, SEM FIBRAS, BAIXO TEOR DE LACTOSE (<0,1G/100ML), ISENTA DE SACAROSE E GLUTEN, EM SISTEMA FECHADO COM CONEXAO UNIVERSAL	0	0	30	20	10	16	10	5	300	30	120	0
17	556501-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	0	0	30	29	15	0	120	0	300	60	120	0

APÊNDICE F: QUADRO DE RELAÇÃO DOS CARGOS, PERFIL, JORNADA E ATIVIDADES DIURNO E NOTURNO DE TODOS OS SERVIÇOS

QUADRO DESCRITIVO DE MÃO DE OBRA: REFEIÇÃO HOSPITALAR- IN LOCO e TRANSPORTADA E SONDÁRIO/ LACTÁRIO

ITEM	CARGO / JORNADA	EXIGÊNCIA MÍNIMA	PERFIL	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	CÁLCULO DE DIMENSIONAMENTO / REFERENCIA.	HOSPITAL DE PORTE ESPECIAL (> 500 Leitos)*Fonte CNES - Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde HR, HOF, HGV.	HOSPITAL DE GRANDE PORTE (> 151 a 499 Leitos) *Fonte CNES - Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde HAM, HBL , HRA .	HOSPITAL DE MÉDIO PORTE (< 51 a 150 Leitos) *Fonte CNES - Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde. HRDM, HUP, HCP, HBC, HGA, HJP.
Nutricionista RT Coordenador Diarista diarista.	Nutricionista Coordenador Diarista - 44h semanais, diurno, de segunda a sexta.	Curso de Graduação em Nutrição; - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição	Formação e/ou experiência comprovada em Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar, Controle de Qualidade e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; - Noções de informática."	Atuar como Responsável Técnica pela execução dos serviços da UAN. Supervisionar o cumprimento das cláusulas contratuais relacionadas à alimentação hospitalar. Elaborar e revisar protocolos operacionais e técnicos da unidade. Gerenciar pedidos de insumos, alimentos, EPIs, fardamentos e materiais descartáveis. Monitorar estoque e consumo, evitando desperdícios e desabastecimento. Selecionar, avaliar e aprovar fornecedores conforme critérios de qualidade e segurança. Planejar e acompanhar manutenções preventivas e corretivas da estrutura física e dos equipamentos da UAN. Garantir adequação dos ambientes às normas sanitárias e de segurança. Coordenar o quadro de funcionários da UAN, assegurando dimensionamento adequado. Realizar recrutamento, seleção e avaliação de desempenho. Promover treinamentos e capacitações periódicas em boas práticas e atendimento humanizado. Controlar custos operacionais e propor melhorias na eficiência dos processos. Elaborar relatórios gerenciais e técnicos para apresentação à direção hospitalar. Participar de reuniões. Monitorar a execução das dietas gerais dos pacientes e refeições dos colaboradores. Implementar e auditar protocolos de higiene, controle de temperatura e rastreabilidade. Assegurar conformidade com legislações sanitárias e normas de acreditação hospitalar. Verificar aderência às cláusulas e metas estabelecidas no contrato. Monitorar regularidade na entrega de insumos e alimentos. Avaliar eficiência financeira da produção alimenta. Medir Agilidade na resposta às demandas internas.		1	1	1

Nutricionista de produção geral - Pantoniista.	Nutricionista Plantoniista - 12x36, diurno, de segunda à domingo, inclusive em feriados.	Curso de Graduação em Nutrição; - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição	Formação e/ou experiência comprovada em Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar, Controle de Qualidade e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; - Noções de informática."	<p>Supervisionar tecnicamente e executar o contrato de prestação de serviços de alimentação. Executar pedidos de alimentos, EPIs, fardamentos e materiais descartáveis conforme contrato.</p> <p>Garantir abastecimento contínuo, evitando faltas e desabastecimento.</p> <p>Selecionar e aprovar fornecedores de insumos, assegurando qualidade e conformidade. Providenciar manutenção preventiva e corretiva da estrutura física e dos equipamentos da UAN. Gerenciar a equipe da unidade, assegurando dimensionamento conforme contrato.</p> <p>Promover capacitação contínua em boas práticas de manipulação e segurança alimentar. Garantir a qualidade nutricional e sanitária das refeições oferecidas a pacientes e funcionários.</p> <p>Monitorar a execução correta das dietas prescritas.</p> <p>Implementar protocolos de higiene, controle de temperatura e amostragem de alimentos.</p> <p>Verificar se as dietas prescritas são corretamente preparadas e servidas</p> <p>Índice de satisfação dos usuários. Avaliar aceitação das refeições por pacientes e funcionários</p> <p>Percentual de desperdício de alimentos. Controlar perdas e otimizar uso de insumos</p> <p>Tempo médio de entrega das refeições Monitorar pontualidade na distribuição alimentar</p> <p>Percentual de não conformidades sanitárias</p> <p>Identificar falhas em higiene, armazenamento e manipulação</p> <p>Taxa de renovação de fornecedores Avaliar estabilidade e qualidade dos parceiros comerciais</p> <p>Absenteísmo da equipe</p> <p>Medir impacto da gestão de pessoas na operação</p>	1	1	0
--	--	--	---	--	---	---	---

Nutricionista de dietas especiais - Plantonista.	Nutricionista Plantonista - 12x36, diurno, de segunda à domingo, inclusive em feriados.	Curso de Graduação em Nutrição; - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição"	Formação e/ou experiência comprovada em Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar, Controle de Qualidade e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; - Noções de informática."	<p>Planejar, supervisionar e executar atividades relacionadas à produção de refeições em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), com foco especial na gestão e controle de dietas especiais prescritas para pacientes com necessidades nutricionais específicas. Supervisionar tecnicamente e cumprir contrato de prestação de serviços de alimentação, garantindo conformidade com normas sanitárias e nutricionais. Executar pedidos de alimentos, EPIs, fardamentos e materiais descartáveis conforme demanda contratual. Garantir abastecimento contínuo de insumos, evitando faltas e interrupções na produção. Selecionar e aprovar fornecedores, assegurando qualidade dos produtos e cumprimento de requisitos técnicos. Providenciar manutenção preventiva e corretiva da estrutura física e dos equipamentos da UAN. Gerenciar a equipe da unidade, assegurando dimensionamento adequado e cumprimento das metas operacionais. Promover capacitação contínua da equipe em boas práticas de manipulação, higiene e segurança alimentar. Implementar e monitorar protocolos de controle de temperatura, higiene, amostragem e rastreabilidade dos alimentos. Garantir a correta execução das dietas especiais prescritas, como hipossódicas, hipoglicêmicas, enterais, sem glúten, entre outras. Verificar diariamente se as dietas especiais estão sendo preparadas e servidas conforme prescrição médica e padrão nutricional. Realizar conferência técnica dos cardápios especiais, ajustando conforme necessidade clínica e perfil do paciente. Manter registros atualizados das prescrições, alterações e evoluções nutricionais dos pacientes. Gerenciar e garantir os processos de etiquetagem e identificação das dietas especiais, assegurando que estejam corretamente rotuladas com nome do paciente, tipo de dieta, horário e setor de destino. Supervisionar a distribuição das dietas pelas coqueiras, garantindo que sejam entregues com pontualidade, segurança e conforme prescrição. Avaliar aceitação das refeições e atendimento às dietas especiais. Garantir pontualidade na distribuição alimentar. Identificar e corrigir falhas em higiene, armazenamento e manipulação. Avaliar estabilidade e qualidade dos parceiros comerciais. Monitorar acurácia e pontualidade na entrega das dietas especiais</p>	<p>Conforme a Resolução CFN nº 600/2018 (Anexo III), os Conselhos Regionais de Nutrição (CRN) e o Manual de Dimensionamento da EBSERH, o número de nutricionistas na produção de alimentação hospitalar deve ser definido com base na quantidade diária de refeições, respeitando a carga horária técnica de até 30 horas semanais e a complexidade do serviço. A recomendação é:</p> <p>1 nutricionista para até 500 refeições/dia 2 para 501 a 1.000 refeições/dia 3 para 1.001 a 2.000 refeições/dia 4 para 2.001 a 3.000 refeições/dia Acima de 3.000, acrescentar 1 nutricionista por cada 1.000 refeições extras</p> <p>Esses parâmetros devem ser ajustados conforme o número de leitos, o tipo de dietas (enterais, parenterais, restrições específicas) e o regime de funcionamento (ex.: 24h), podendo demandar mais profissionais para assegurar cobertura técnica adequada.</p>	1	0	0
--	---	--	--	---	---	---	---	---

Nutricionista produção geral e dieta - Plantonista.	Nutricionista Plantonista - 12x36, noturno, de segunda à domingo, inclusive em feriados.	Curso de Graduação em Nutrição; - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição"	Formação e/ou experiência comprovada em Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar, Controle de Qualidade e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; - Noções de informática."	<p>Planejar, supervisionar e executar atividades relacionadas à produção de refeições em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Supervisionar tecnicamente e cumprir contrato de prestação de serviços de alimentação, garantindo conformidade com normas sanitárias e nutricionais. Executar pedidos de alimentos, EPIs, fardamentos e materiais descartáveis conforme demanda contratual. Garantir abastecimento contínuo de insumos, evitando faltas e interrupções na produção. Selecionar e aprovar fornecedores, assegurando qualidade dos produtos e cumprimento de requisitos técnicos. Providenciar manutenção preventiva e corretiva da estrutura física e dos equipamentos da UAN. Gerenciar a equipe da unidade, assegurando dimensionamento adequado e cumprimento das metas operacionais. Promover capacitação contínua da equipe em boas práticas de manipulação, higiene e segurança alimentar. Implementar e monitorar protocolos de controle de temperatura, higiene, amostragem e rastreabilidade dos alimentos. Garantir a correta execução das dietas especiais prescritas, como hipossódicas, hipoglicêmicas, enterais, sem glúten, entre outras. Verificar diariamente se as dietas especiais estão sendo preparadas e servidas conforme prescrição médica e padrão nutricional. Realizar conferência técnica dos cardápios especiais, ajustando conforme necessidade clínica e perfil do paciente. Manter registros atualizados das prescrições, alterações e evoluções nutricionais dos pacientes. Gerenciar e garantir os processos de etiquetagem e identificação das dietas especiais, assegurando que estejam corretamente rotuladas com nome do paciente, tipo de dieta, horário e setor de destino. Supervisionar a distribuição das dietas pelas coqueiras, garantindo que sejam entregues com pontualidade, segurança e conforme prescrição. Avaliar aceitação das refeições e atendimento às dietas especiais. Garantir pontualidade na distribuição alimentar. Identificar e corrigir falhas em higiene, armazenamento e manipulação. Avaliar estabilidade e qualidade dos parceiros comerciais. Monitorar acurácia e pontualidade na entrega das dietas especiais</p>	1	1	1	
				<p>Garantir a conformidade dos processos de produção, armazenamento e distribuição de alimentos com os padrões de qualidade e segurança alimentar, atuando de forma preventiva e corretiva para assegurar a saúde dos consumidores e a integridade dos serviços prestados. Monitorar as Boas Práticas de Manipulação (BPM) em todas as etapas da produção alimentar. Auditar processos internos de higiene, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos. Verificar controle de temperatura de equipamentos, alimentos e ambientes, assegurando conformidade com normas sanitárias. Realizar coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-</p>				

Nutricionista diarista de qualidade e segurança alimentar diarista.	Nutricionista diarista - 44h semanais, diurno, de segunda a sexta.	Curso de Graduação em Nutrição; - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição"	Formação e/ou experiência comprovada em Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar, Controle de Qualidade e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; - Noções de informática."	químicas, conforme protocolo. Manter atualizada a documentação técnica, incluindo registros de não conformidades, planos de ação e relatórios de inspeção. Capacitar continuamente a equipe sobre segurança alimentar, riscos sanitários e procedimentos operacionais padronizados (POPs). Implementar e acompanhar o sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Supervisionar a etiquetagem e rastreadabilidade dos alimentos, garantindo identificação correta e validade. Avaliar fornecedores e insumos, assegurando que atendam aos critérios de qualidade e segurança. Inspeccionar recebimento de mercadorias, verificando condições de transporte, embalagem e temperatura. Acompanhar a distribuição das refeições, garantindo que sejam entregues em condições seguras e conforme padrão estabelecido. Reduzir falhas em higiene, manipulação e armazenamento. Garantir segurança microbiológica dos alimentos. Avaliar comprometimento da equipe com os os protocolos. Agilidade na correção de falhas identificadas. Assegurar identificação correta e controle de validade dos alimentos. Monitorar e fiscalizar todas as etapas da refeição transportada, desde o preparo até a entrega na rampa de distribuição, garantindo conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar. Verificar as condições de higiene e temperatura dos alimentos antes do embarque. Avaliar a higienização e adequação dos veículos de transporte, incluindo temperatura interna, vedação e limpeza. Acompanhar o carregamento das refeições, assegurando rastreadabilidade, identificação correta e controle de validade. Monitorar o tempo de transporte e as condições ambientais durante o trajeto. Realizar inspeção na chegada das refeições à unidade hospitalar, verificando integridade das embalagens, temperatura e conformidade com os padrões estabelecidos. Supervisionar a disposição das refeições na rampa de distribuição, garantindo que sejam entregues em condições seguras e conforme o plano alimentar. Registrar não conformidades e elaborar planos de ação corretiva. Atualizar documentação técnica referente ao transporte e recebimento das refeições. Capacitar a equipe envolvida no transporte e recebimento quanto às Boas Práticas e riscos sanitários. Reduzir falhas no transporte e na entrega, assegurando segurança microbiológica e integridade nutricional dos alimentos. Avaliar comprometimento da equipe com os protocolos e promover melhorias contínuas no processo logístico alimentar.	1	1	0
--	---	--	---	---	---	---	---

Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista - diurno.	Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista - 12x36, diurno, f de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Curso de Técnico em nutrição e dietética. - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição"	Formação e/ou experiência comprovada em , Controle de Qualidade e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; - Noções de informática."	<p>Prestar suporte técnico contínuo às nutricionistas responsáveis pelos turnos diurno e noturno, assegurando o correto funcionamento dos processos de produção, identificação e distribuição das dietas especiais, com foco na segurança alimentar e conformidade com prescrições médicas. Dar suporte direto às nutricionistas nos turnos diurno e noturno, auxiliando na execução das rotinas técnicas e operacionais da UAN.</p> <p>Gerenciar os processos de etiquetagem e identificação das dietas especiais, garantindo que todas estejam corretamente rotuladas .</p> <p>Acompanhar a montagem e distribuição das dietas pelas coqueiras, assegurando que sejam entregues conforme prescrição e com pontualidade.</p> <p>Realizar conferência técnica das dietas especiais, verificando conformidade com os padrões nutricionais e sanitários.</p> <p>Monitorar as boas práticas de manipulação e higiene, orientando a equipe operacional quanto ao cumprimento dos protocolos.</p> <p>Verificar controle de temperatura de equipamentos e alimentos, registrando dados conforme exigências sanitárias.</p> <p>Preencher registros operacionais, como checklists de distribuição, controle de etiquetas e relatórios de não conformidades.</p> <p>Comunicar intercorrências à nutricionista responsável do turno, garantindo continuidade e segurança no atendimento. Garantir 100% de dietas rotuladas corretamente. Redução contínua de falhas na montagem e entrega das dietas. Registro e repasse de informações críticas para as plantonistas.</p>	0	0	1
---	---	---	--	--	---	---	---

Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista - noturno.	Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista - 12x36, noturno de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Curso de Técnico em nutrição e dietética. - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição"	Formação e/ou experiência comprovada em , Controle de Qualidade e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; - Noções de informática."	<p>Prestar suporte técnico contínuo às nutricionistas responsáveis pelos turnos diurno e noturno, assegurando o correto funcionamento dos processos de produção, identificação e distribuição das dietas especiais, com foco na segurança alimentar e conformidade com prescrições médicas.Dar suporte direto às nutricionistas nos turnos diurno e noturno, auxiliando na execução das rotinas técnicas e operacionais da UAN.</p> <p>Gerenciar os processos de etiquetagem e identificação das dietas especiais, garantindo que todas estejam corretamente rotuladas .</p> <p>Acompanhar a montagem e distribuição das dietas pelas coqueiras, assegurando que sejam entregues conforme prescrição e com pontualidade.</p> <p>Realizar conferência técnica das dietas especiais, verificando conformidade com os padrões nutricionais e sanitários.</p> <p>Monitorar as boas práticas de manipulação e higiene, orientando a equipe operacional quanto ao cumprimento dos protocolos.</p> <p>Verificar controle de temperatura de equipamentos e alimentos, registrando dados conforme exigências sanitárias.</p> <p>Preencher registros operacionais, como checklists de distribuição, controle de etiquetas e relatórios de não conformidades.</p> <p>Comunicar intercorrências à nutricionista responsável do turno, garantindo continuidade e segurança no atendimento. Garantir 100% de dietas rotuladas corretamente. Redução contínua de falhas na montagem e entrega das dietas. Registro e repasse de informações críticas para as plantonistas.</p>	0	0	1
--	---	--	---	---	---	---	---

Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista - diurno /Lactário e sondário	Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista - 12x36, diurno de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Curso de Técnico em nutrição e dietética. - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição*	<p>Executar o preparo, diluição, fracionamento, homogeneização e identificação de fórmulas infantis e dietas enterais, conforme prescrição nutricional e protocolos padronizados;</p> <p>Garantir o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e a rastreabilidade integral dos insumos (lote, validade, origem e destino);</p> <p>Monitorar e registrar temperaturas de armazenamento, preparo e distribuição, assegurando conformidade técnica e segurança microbiológica;</p> <p>Supervisionar a distribuição das soluções nutricionais, observando fluxos limpos e evitando contaminação cruzada;</p> <p>Executar, controlar e certificar os processos de higienização e esterilização de frascos, utensílios e equipamentos utilizados na manipulação de fórmulas e dietas enterais;</p> <p>Realizar e manter os registros de certificação de esterilização, assegurando a rastreabilidade do ciclo, data, método e operador responsável;</p> <p>Manter a integridade e a esterilidade dos materiais e utensílios após o processo, garantindo armazenamento adequado em condições assépticas e dentro do prazo de validade técnica;</p> <p>Verificar periodicamente a eficiência dos processos de esterilização, comunicando qualquer não conformidade à nutricionista responsável;</p> <p>Registrar todas as etapas produtivas e controles de qualidade em planilhas e formulários técnicos padronizados;</p> <p>Participar de treinamentos periódicos e reciclagens técnicas sobre manipulação segura, controle microbiológico e boas práticas sanitárias;</p> <p>Atuar exclusivamente nos setores de Lactário e Sondário, sob coordenação técnica da nutricionista responsável;</p> <p>É vedada qualquer tomada de decisão autônoma de caráter técnico ou administrativo sem autorização prévia das nutricionistas, segundo determinação:</p> <p>RDC ANVISA nº 63/2000 - Boas Práticas de Funcionamento dos Serviços de Saúde;</p> <p>RDC ANVISA nº 275/2002 - Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados;</p> <p>RDC ANVISA nº 331/2019 - Controle higiênico-sanitário e segurança de alimentos;</p> <p>RDC ANVISA nº 50/2002 - Estrutura física e fluxos de áreas críticas hospitalares;</p> <p>Resolução CFN nº 600/2018 - Atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética;</p> <p>Manual de Lactários - Rede EBSERH (2019);</p>	O dimensionamento de Técnicos em Nutrição e Dietética no serviço de produção e distribuição de alimentação hospitalar deve considerar a demanda diária de refeições, o volume de dietas especiais e a cobertura dos turnos operacionais. Conforme a Resolução CFN nº 600/2018, a literatura especializada (Santos et al., 2019) e o Manual de Dimensionamento da EBSERH, recomenda-se, em hospitais de porte médio, a alocação de 1 a 2 técnicos por turno, ajustando-se conforme a complexidade do serviço.	1	1	1

				<p>Executar o preparo, diluição, fracionamento, homogeneização e identificação de fórmulas infantis e dietas enterais, conforme prescrição nutricional e protocolos padronizados;</p> <p>Garantir o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e a rastreabilidade integral dos insumos (lote, validade, origem e destino);</p> <p>Monitorar e registrar temperaturas de armazenamento, preparo e distribuição, assegurando conformidade técnica e segurança microbiológica;</p> <p>Supervisionar a distribuição das soluções nutricionais, observando fluxos limpos e evitando contaminação cruzada;</p> <p>Executar, controlar e certificar os processos de higienização e esterilização de frascos, utensílios e equipamentos utilizados na manipulação de fórmulas e dietas enterais;</p> <p>Realizar e manter os registros de certificação de esterilização, assegurando a rastreabilidade do ciclo, data, método e operador responsável;</p> <p>Manter a integridade e a esterilidade dos materiais e utensílios após o processo, garantindo armazenamento adequado em condições assépticas e dentro do prazo de validade técnica;</p> <p>Verificar periodicamente a eficiência dos processos de esterilização, comunicando qualquer não conformidade à nutricionista responsável;</p> <p>Registrar todas as etapas produtivas e controles de qualidade em planilhas e formulários técnicos padronizados;</p> <p>Participar de treinamentos periódicos e reciclagens técnicas sobre manipulação segura, controle microbiológico e boas práticas sanitárias;</p> <p>Atuar exclusivamente nos setores de Lactário e Sondário, sob coordenação técnica da nutricionista responsável;</p> <p>É vedada qualquer tomada de decisão autônoma de caráter técnico ou administrativo sem autorização prévia das nutricionistas, segundo determinação:</p> <p>RDC ANVISA nº 63/2000 - Boas Práticas de Funcionamento dos Serviços de Saúde;</p> <p>RDC ANVISA nº 275/2002 - Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados;</p> <p>RDC ANVISA nº 331/2019 - Controle higiênico-sanitário e segurança de alimentos;</p> <p>RDC ANVISA nº 50/2002 - Estrutura física e fluxos de áreas críticas hospitalares;</p> <p>Resolução CFN nº 600/2018 - Atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética;</p> <p>Manual de Lactários - Rede EBSEH (2019);</p>			
Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista - noturno/Lactário e sondário	Técnico (a) em Nutrição e Dietética Plantonista - 12x36, noturno de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Curso de Técnico em nutrição e dietética. - Inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição"	<p>Experiência comprovada em lactário, sondário ou Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar;</p> <p>Conhecimento técnico aprofundado em controle de qualidade, rastreabilidade, segurança alimentar e controle sanitário;</p> <p>Habilidade em seguir, executar e validar protocolos técnicos e normativos;</p> <p>Rigor e comprometimento com as boas práticas, segurança do paciente e ética profissional.</p>		1	1	1

Cozinheiro Geral Plantonista Diurno	Cozinheiro Geral Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Ensino médio completo.	Conhecimentos específicos/ habilidades: técnica de manipulação e/Conservação e preparo de pratos e refeições. 6 meses a 1 ano de atuação comprovada em cozinha industrial ou hospitalar2. Vivência com preparo de refeições em larga escala, atendendo a mais de 200 refeições por turno.	Realizar o pré-preparo, preparo e finalização de refeições com dieta livre, destinadas a funcionários, pacientes e acompanhantes do hospital, conforme cardápio estabelecido e prescrição nutricional. Atuar sob a coordenação direta do Cozinheiro Chefe, e ambos sob supervisão do nutricionista responsável, garantindo a execução técnica e o cumprimento das normas alimentares. Gerenciar e orientar os auxiliares de cozinha durante o turno, assegurando o cumprimento das tarefas e o bom andamento da produção. Assegurar padrões elevados de qualidade sensorial, cuidando da aparência, aroma, textura e sabor das preparações, com foco na aceitabilidade e apresentação das refeições. Garantir que todas as refeições sejam entregues dentro dos horários estabelecidos, respeitando os fluxos operacionais e cronogramas definidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Monitorar o uso adequado dos insumos, controle de validade e porcionamento, evitando desperdícios e assegurando a eficiência da produção. Zelar pela higiene e organização da cozinha, conforme normas da ANVISA e boas práticas de manipulação.	2	1	1	

Cozinheiro Geral e dietas Plantonista - Noturno.	Cozinheiro Geral Plantonista - 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Ensino médio completo.	<p>Conhecimentos específicos/habilidades: técnica de manipulação e/ou Conservação e preparo de pratos e refeições. 6 meses a 1 ano de atuação comprovada em cozinha industrial ou hospitalar². Vivência com preparo de refeições em larga escala, atendendo a mais de 200 refeições por turno.</p>	<p>Realizar o pré-preparo, preparo e finalização de refeições com dieta livre, destinadas a funcionários, pacientes e acompanhantes do hospital, conforme cardápio estabelecido e prescrição nutricional.</p> <p>Atuar sob a coordenação direta do Cozinheiro Chefe, e ambos sob supervisão do nutricionista responsável, garantindo a execução técnica e o cumprimento das normas alimentares.</p> <p>Gerenciar e orientar os auxiliares de cozinha durante o turno, assegurando o cumprimento das tarefas e o bom andamento da produção.</p> <p>Assegurar padrões elevados de qualidade sensorial, cuidando da aparência, aroma, textura e sabor das preparações, com foco na aceitabilidade e apresentação das refeições.</p> <p>Garantir que todas as refeições sejam entregues dentro dos horários estabelecidos, respeitando os fluxos operacionais e cronogramas definidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética.</p> <p>Monitorar o uso adequado dos insumos, controle de validade e porcionamento, evitando desperdícios e assegurando a eficiência da produção.</p> <p>Zelar pela higiene e organização da cozinha, conforme normas da ANVISA e boas práticas de manipulação."</p>	Segundo as referências da ANVISA (RDC nº 216/2004 - Boas Práticas de Manipulação de Alimentos) e os estudos de dimensionamento em Unidades de Alimentação e Nutrição (Santos et al., 2019), o número de cozinheiros em serviços de alimentação hospitalar deve ser calculado com base na produtividade média (refeições por hora-homem) e na complexidade das preparações envolvidas. Para unidades de pequeno porte, recomenda-se aproximadamente 1 cozinheiro para cada 200 refeições/dia. Para unidades de porte médio, entre 2 a 3 cozinheiros. Para unidades de grande porte, 4 ou mais cozinheiros, conforme o volume e a diversidade das preparações. Esse dimensionamento deve ser ajustado considerando o número de turnos operacionais, a presença de dietas especiais, a necessidade de preparo fracionado e o tempo médio de execução das atividades culinárias, garantindo que a equipe tenha capacidade técnica e operacional para atender com segurança e qualidade às demandas nutricionais dos pacientes e colaboradores.	2	1	1
--	---	------------------------	---	---	--	---	---	---

Cozinheiro da Dieta Plantonista diurno.	Cozinheiro da Dieta Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Ensino médio completo.	<p>Conhecimentos específicos/habilidades: técnica de manipulação e/Conservação e preparo de pratos e refeições. 6 meses a 1 ano de atuação comprovada em cozinha industrial ou hospitalar2. Vivência com preparo de refeições em larga escala, atendendo a mais de 200 refeições por turno.</p>	<p>"Responsável pela produção de refeições com dietas especiais prescritas por nutricionistas, destinadas a pacientes hospitalares, respeitando suas condições clínicas e necessidades nutricionais.</p> <p>Atuar sob a coordenação direta do Cozinheiro Chefe, e ambos sob supervisão do nutricionista responsável, garantindo alinhamento técnico e cumprimento das normas sanitárias e nutricionais.</p> <p>Coordenar a equipe de auxiliares de cozinha durante o turno, distribuindo tarefas, supervisionando processos e assegurando o bom andamento da produção.</p> <p>Garantir que todas as refeições sejam entregues dentro dos horários estabelecidos, respeitando os fluxos operacionais e cronogramas definidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética.</p> <p>Assegurar padrões elevados de qualidade sensorial, cuidando da aparência, aroma, textura e sabor das preparações, com foco na aceitabilidade e prazer alimentar, mesmo em ambiente hospitalar.</p> <p>Aplicar técnicas culinárias que valorizem a apresentação visual dos pratos, tornando as refeições mais atrativas e acolhedoras, respeitando as restrições e orientações nutricionais.</p> <p>Manter a higiene rigorosa dos utensílios, equipamentos e área de trabalho, conforme as normas da ANVISA e boas práticas de manipulação.</p> <p>Realizar o controle de porcionamento, validade e acondicionamento dos alimentos, evitando contaminações cruzadas e desperdícios.</p> <p>Participar da coleta de amostras de alimentos para rastreabilidade, conforme exigências legais e protocolos internos"</p>	1	1	1
				<p>"Verificar temperatura de transporte no momento da entrega</p> <p>Avaliar condições higiênico-sanitárias das embalagens</p> <p>Conferir conformidade com notas fiscais e pedidos</p> <p>Registrar não conformidades e comunicar à equipe de nutrição ou controle de qualidade. Executar cortes técnicos conforme cardápio hospitalar e fichas técnicas padronizadas</p> <p>Realizar desossa, limpeza e porcionamento de carnes cruas, respeitando gramaturas e tipos de dieta (normal, hipoproteica, pastosa etc.)</p> <p>Separar partes para diferentes usos: cocção, grelhados, caldos, sopas ou dietas modificadas Manter bancadas, utensílios e equipamentos limpos e desinfetados conforme POPs (Procedimentos Operacionais Padrão)</p> <p>Utilizar EPIs adequados e seguir protocolos de biossegurança e controle de infecção hospitalar</p> <p>Realizar descarte correto de resíduos e subprodutos, evitando contaminação cruzada. Registrar diariamente os tipos e quantidades de carnes processadas</p> <p>Etiquetar e armazenar</p>			

Magarefe Plantonista diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Magarefe Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino médio completo.	<p>porções conforme validade, lote e tipo de dieta</p> <p>Coletar amostras conforme exigência da vigilância sanitária para controle microbiológico. Armazenar carnes em câmaras frias ou congeladores, respeitando temperaturas e prazos de validade</p> <p>Organizar os produtos por tipo, data de entrada e destino (produção, dietas especiais, refeitório). Realizar controle de estoque</p> <p>Comunicar necessidade de reposição de insumos e carnes. Participar de treinamentos sobre cortes técnicos, segurança alimentar, dietoterapia e controle de desperdício</p> <p>Trabalhar em conjunto com nutricionistas, técnicos em nutrição, cozinheiros e auxiliares de cozinha</p> <p>Contribuir com sugestões técnicas para melhoria de aproveitamento e qualidade das proteínas animais. Delegar tarefas operacionais relacionadas ao pré-preparo de carnes, como lavagem, separação de cortes e organização dos insumos.</p> <p>Orientar tecnicamente o auxiliar de magarefe quanto aos procedimentos corretos de manipulação, higiene e segurança alimentar, conforme os POPs (Procedimentos Operacionais Padrão).</p> <p>Supervisionar a execução das atividades realizadas pelo auxiliar de magarefe, garantindo que estejam em conformidade com os padrões de qualidade e biossegurança hospitalar.</p> <p>Acompanhar o uso de EPIs pelo auxiliar de magarefe, reforçando o cumprimento dos protocolos de controle de infecção e segurança do trabalho.</p> <p>Instruir sobre descarte correto de resíduos e subprodutos, evitando contaminação cruzada e promovendo práticas sustentáveis.</p> <p>Treinar e capacitar o auxiliar de magarefe em cortes básicos, porcionamento e etiquetagem, conforme cardápios e fichas técnicas.</p> <p>Verificar a organização e limpeza das áreas e equipamentos utilizados pelo auxiliar de magarefe, assegurando ambiente adequado para o processamento de proteínas.</p> <p>Comunicar à equipe de nutrição ou controle de qualidade qualquer não conformidade observada nas atividades do auxiliar de magarefe.</p> <p>Promover integração e colaboração, incentivando o trabalho em equipe e o respeito às rotinas hospitalares."</p>	<p>Segundo a RDC nº 216/2004 da ANVISA e autores especializados (SANTOS et al., 2019; SIMIONI DE ABREU; GLÓRIA, 2012), o magarefe é indispensável em unidades hospitalares com alto volume de processamento de proteínas in natura (bovinas, suínas, aves e pescados). O dimensionamento deve considerar o volume diário de carnes, tempo necessário para cortes, porcionamento e preparo conforme padrões sanitários e nutricionais. Em hospitais de médio e grande porte, recomenda-se ao menos 1 magarefe, podendo ampliar conforme demanda, variedade de cortes e número de turnos. Sua atuação é essencial para garantir segurança alimentar, padronização das preparações e aproveitamento adequado dos insumos cárneos.</p>	2	1	1
---	---	---------------------------	---	--	---	---	---

Auxiliar de Magarefe plantonista diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Auxiliar de magarefe plantonista 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>"Apoiar o magarefe nas atividades de recebimento, limpeza e organização das carnes bovinas, suínas, aves e pescados.</p> <p>Realizar tarefas básicas de pré-preparo, como lavagem de peças, separação por tipo e auxílio na montagem de cortes simples.</p> <p>Organizar bancadas, utensílios e equipamentos, mantendo a área de trabalho limpa e desinfetada conforme os POPs (Procedimentos Operacionais Padrão).</p> <p>Utilizar corretamente os EPIs e seguir os protocolos de biossegurança e controle de infecção hospitalar.</p> <p>Auxiliar no porcionamento e etiquetagem das carnes conforme gramaturas e tipos de dieta (normal, hipoproteica, pastosa etc.).</p> <p>Realizar o descarte adequado de resíduos e subprodutos, evitando contaminação cruzada.</p> <p>Armazenar carnes processadas em câmaras frias ou congeladores, respeitando temperatura, validade e destino (produção, dietas especiais, refeitório).</p> <p>Registrar quantidades manipuladas, quando solicitado, e comunicar ao magarefe qualquer irregularidade ou necessidade de reposição.</p> <p>Participar de treinamentos internos, desenvolvendo habilidades em cortes técnicos, higiene e segurança alimentar . Organizar câmaras frias e congeladores, respeitando temperatura, validade e rotatividade dos produtos.</p> <p>Colaborar com o magarefe plantonista, deixando insumos preparados e organizados para o turno seguinte, garantindo continuidade e fluidez na produção"</p>	<p>De acordo com os estudos de Gandra (1986) e Mezomo (2002), bem como as diretrizes estabelecidas pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, o dimensionamento da equipe responsável pelo processamento de proteínas in natura em unidades hospitalares deve considerar critérios operacionais específicos. Em hospitais de médio e grande porte, quando o volume diário de carnes manipuladas ultrapassa 80 a 100 kg/dia, torna-se necessária a presença de um auxiliar para atuar em apoio ao magarefe.</p> <p>A definição da necessidade de apoio adicional deve levar em conta variáveis como:</p> <p>A complexidade dos cortes exigidos, incluindo desossa e porcionamento conforme dietas específicas;</p> <p>O tempo disponível por turno para execução das atividades;</p> <p>O número total de refeições servidas diariamente;</p> <p>A diversidade de proteínas processadas, como carnes bovinas, suínas, aves e pescados;</p> <p>O grau de automação ou mecanização presente na unidade de alimentação e nutrição.</p>	1	1	0
---	---	------------------------	---	---	---	---	---

<p>Auxiliar de cozinha responsável pela produção Salada (a) Plantonista diurno - 12x36 diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados.</p>	<p>Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados</p>	<p>Ensino médio completo.</p>	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p>	<p>Higienizar, selecionar e cortar vegetais, legumes e frutas para compor saladas cruas e cozidas, respeitando padrões de qualidade e segurança alimentar Preparar saladas simples e compostas, incluindo opções para dietas modificadas (hipossódicas, hipocalóricas, líquidas, pastosas, etc.) Produzir guarnições frias como maioneses, salpicões, vinagretes e conservas, conforme cardápio hospitalar e orientações nutricionais Realizar higienização de hortifrutis com solução clorada ou sanitizante conforme POPs (Procedimentos Operacionais Padrão) Manter bancadas, utensílios e equipamentos limpos e organizados durante e após o turno Utilizar EPIs adequados e seguir protocolos de biossegurança e controle de infecção hospitalar Solicitar e controlar insumos específicos para produção de saladas e guarnições frias Registrar produção diária, incluindo tipos e quantidades por dieta e por turno Monitorar validade, temperatura e condições de armazenamento dos ingredientes e preparações prontas Auxiliar no preparo de sucos naturais e bebidas frias para pacientes e refeitório, quando previsto no escopo da função Garantir que os sucos estejam adequados às dietas prescritas e sejam entregues com segurança e pontualidade Participar de treinamentos sobre dietoterapia, segurança alimentar, controle de desperdício e atendimento humanizado Trabalhar em conjunto com nutricionistas, técnicos em nutrição, cozinheiros, copeiros e auxiliares de cozinha Contribuir com sugestões técnicas para melhoria de cardápios e aceitação alimentar dos pacientes e servidores.</p>	<p>Segundo as referências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.) e dos processos operacionais descritos pela EBSERH (EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES, Manual de processos operacionais em unidades de alimentação hospitalar. Brasília, s.d.), o dimensionamento de profissionais responsáveis pelo pré-preparo de hortifrutis — comumente denominados como saladeiras — deve ser realizado com base no volume diário de hortifrutis processados e na dinâmica de funcionamento do serviço. Em unidades de: Pequeno porte, recomenda-se a presença de 1 auxiliar de saladeira. Médio e grande porte, o número ideal é de 2 ou mais profissionais por turno, ajustando conforme o fluxo de produção, a variedade de preparações e o número de refeições servidas. Esse dimensionamento deve considerar também os cuidados exigidos na higienização, seleção e corte dos alimentos, conforme os padrões de boas práticas de manipulação, garantindo segurança alimentar e eficiência no abastecimento da linha de produção.</p>	<p>3</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
---	---	-------------------------------	---	---	--	----------	----------	----------

<p>Auxiliar de cozinha responsável pela produção de sobremesas (a) diurno - 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados.</p>	<p>Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados</p>	<p>Ensino médio completo.</p>	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p>	<p>Produzir sobremesas conforme cardápio hospitalar, respeitando restrições nutricionais e dietéticas (ex.: dietas hipoglicêmicas, hipocalóricas, líquidas, pastosas) Preparar bebidas quentes (café, chás e leite) e frias (sucos naturais, refrescos, leite gelado) para dieta livre de pacientes e servidores Executar receitas com precisão, utilizando ingredientes seguros e controlados Adaptar preparações para pacientes com necessidades especiais, como diabéticos, renais ou intolerantes alimentares Controlar a diluição, temperatura e porcionamento dos sucos, garantindo qualidade sensorial e segurança alimentar Produzir produtos de confeitaria conforme cardápio e necessidade da unidade Realizar o pré-preparo e preparo com rigor técnico, seguindo os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) Higienizar utensílios, superfícies e equipamentos antes, durante e após o uso Utilizar EPIs adequados e seguir protocolos de biossegurança e controle de infecção hospitalar Registrar produção diária de sobremesas, bebidas e sucos, incluindo quantidades e tipos por dieta Coletar amostras para controle microbiológico conforme exigência da vigilância sanitária Monitorar e registrar temperaturas de cocção, resfriamento e armazenamento Porcionar sobremesas e bebidas conforme padrão definido e tipo de dieta prescrita Identificar corretamente os recipientes, evitando trocas ou erros na distribuição. Encaminhar os itens para montagem de bandejas ou carrinhos térmicos, respeitando o fluxo de distribuição hospitalar Solicitar e controlar insumos específicos para confeitaria e bebidas hospitalares (adoçantes, frutas, chás, leites especiais) Armazenar ingredientes e produtos acabados conforme normas de conservação e validade Evitar desperdícios e colaborar com o controle de custos e planejamento nutricional Participar de treinamentos sobre dietoterapia, segurança alimentar e boas práticas de confeitaria e bebidas hospitalares Trabalhar em conjunto com nutricionistas, técnicos em nutrição, coqueiros e auxiliares de cozinha Contribuir com sugestões técnicas para melhoria de cardápios e aceitação alimentar dos pacientes e servidores.</p>	<p>Segundo as referências da ANVISA (BRASIL, 2004), dos manuais técnicos de Unidades de Alimentação e Nutrição (PHILIPPI, 2018; VASCONCELOS, 2019) e das práticas operacionais adotadas por hospitais da Rede EBSERH, o dimensionamento do profissional doceiro em serviços de alimentação hospitalar deve considerar o volume diário de refeições, a complexidade das dietas e a demanda por sobremesas normais e dietéticas. Em hospitais com aproximadamente 200 refeições/dia, a função de confeitiro não é obrigatória, podendo ser acumulada pelo cozinheiro. Em hospitais com cerca de 400 a 600 refeições/dia, recomenda-se a presença de 1 doceiro, em regime parcial ou integral, voltado à produção de sobremesas. Em hospitais (entre 1.000 e 1.500 refeições/dia), são indicados de 1 a 2 doceiros dedicados, garantindo a produção em larga escala de sobremesas convencionais e modificadas, com atenção às exigências nutricionais e sanitárias. O profissional doceiro é essencial para assegurar a padronização das preparações, o controle de qualidade e o atendimento às necessidades específicas dos pacientes, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos.</p>	<p>3</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
---	---	-------------------------------	---	---	--	----------	----------	----------

Auxiliares de Cozinha Geral - Plantonista diurno - 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados.	Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>"Realizar higienização, corte, pesagem, cocção e separação dos alimentos conforme cardápio hospitalar. Auxiliar na produção de dietas normais e modificadas (líquidas, pastosas, enterais, hipossódicas etc.), sob supervisão do nutricionista ou técnico em nutrição.</p> <p>Porcionar alimentos conforme padrões definidos e tipo de dieta.</p> <p>Montar balcões térmicos e bandejas individualizadas com identificação correta, respeitando restrições alimentares e condições clínicas dos pacientes.</p> <p>Controlar e registrar a temperatura dos alimentos em todas as fases de preparo e distribuição.</p> <p>Higienizar utensílios, equipamentos e superfícies de trabalho conforme os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).</p> <p>Manter a cozinha dietética limpa, organizada e livre de vetores, conforme exigências da RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).</p> <p>Seguir protocolos de biossegurança e controle de infecção hospitalar.</p> <p>Auxiliar na conferência, organização e controle de insumos e utensílios utilizados na cozinha dietética.</p> <p>Comunicar necessidade de reposição de materiais e gêneros alimentícios.</p> <p>Etiquetar e armazenar alimentos conforme normas sanitárias e técnicas de conservação.</p> <p>Participar de treinamentos sobre boas práticas de manipulação, dietoterapia, controle de desperdício e atendimento humanizado.</p> <p>Colaborar com nutricionistas, técnicos em nutrição, coqueiros e demais profissionais da equipe."</p>	4	3	2
--	--	------------------------	--	---	---	---

A equipe deverá ser dimensionada conforme os critérios estabelecidos e entendimento das obras técnicas da área de Nutrição e Administração de Serviços de Alimentação (PHILIPPI, S.T.; SILVA, M.C.C.; STULBERT, S.C. & GARCIA, R.), no Manual Técnico de UAN do CRN-3/SP, e nas diretrizes do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), concluindo os seguintes parâmetros:

Até 500 refeições/dia: 1 auxiliar de cozinha para cada 100 refeições;

De 500 a 1000 refeições/dia: 1 auxiliar de cozinha para cada 120 refeições;

<p>Auxiliares de Cozinha Geral - Plantonista noturno - 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados.</p>	<p>Plantonista - 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados</p>	<p>Ensino médio completo.</p>	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p>	<p>Realizar higienização, corte, pesagem, cocção e separação dos alimentos conforme cardápio hospitalar. Auxiliar na produção de dietas normais e modificadas (líquidas, pastosas, enterais, hipossódicas etc.), sob supervisão do nutricionista ou técnico em nutrição.</p> <p>Porcionar alimentos conforme padrões definidos e tipo de dieta.</p> <p>Montar balcões térmicos e bandejas individualizadas com identificação correta, respeitando restrições alimentares e condições clínicas dos pacientes.</p> <p>Controlar e registrar a temperatura dos alimentos em todas as fases de preparo e distribuição.</p> <p>Higienizar utensílios, equipamentos e superfícies de trabalho conforme os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).</p> <p>Manter a cozinha dietética limpa, organizada e livre de vetores, conforme exigências da RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).</p> <p>Seguir protocolos de biossegurança e controle de infecção hospitalar.</p> <p>Auxiliar na conferência, organização e controle de insumos e utensílios utilizados na cozinha dietética.</p> <p>Comunicar necessidade de reposição de materiais e gêneros alimentícios.</p> <p>Etiquetar e armazenar alimentos conforme normas sanitárias e técnicas de conservação.</p> <p>Participar de treinamentos sobre boas práticas de manipulação, dietoterapia, controle de desperdício e atendimento humanizado.</p> <p>Colaborar com nutricionistas, técnicos em nutrição, coqueiros e demais profissionais da equipe.</p>	<p>Acima de 1000 refeições/dia: 1 auxiliar de cozinha para cada 150 refeições.</p> <p>Além disso, deverão ser consideradas:</p> <p>A necessidade de atendimento em diferentes turnos (manhã, tarde e plantão noturno);</p> <p>A existência de dietas especiais, inclusive Dietas Enterais Padrões, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, Correlatos e Fórmulas Infantis.</p> <p>A complexidade do serviço e a eventual necessidade de atendimentos emergenciais ou sobreaviso.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
--	--	-------------------------------	---	--	--	----------	----------	----------

Auxiliares de Cozinha Dietética - Plantonista diurno - 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino médio completo.	*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.	<p>"</p> <p>Realizar higienização, corte, pesagem, cocção e separação dos alimentos conforme cardápio hospitalar.</p> <p>Auxiliar na produção de dietas normais e modificadas (líquidas, pastosas, enterais, hipossódicas etc.), sob supervisão do nutricionista ou técnico em nutrição.</p> <p>Porcionar alimentos conforme padrões definidos e tipo de dieta.</p> <p>Montar balcões térmicos e bandejas individualizadas com identificação correta, respeitando restrições alimentares e condições clínicas dos pacientes.</p> <p>Controlar e registrar a temperatura dos alimentos em todas as fases de preparo e distribuição.</p> <p>Higienizar utensílios, equipamentos e superfícies de trabalho conforme os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).</p> <p>Manter a cozinha dietética limpa, organizada e livre de vetores, conforme exigências da RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).</p> <p>Seguir protocolos de biossegurança e controle de infecção hospitalar.</p> <p>Auxiliar na conferência, organização e controle de insumos e utensílios utilizados na cozinha dietética.</p> <p>Comunicar necessidade de reposição de materiais e gêneros alimentícios.</p> <p>Etiquetar e armazenar alimentos conforme normas sanitárias e técnicas de conservação.</p> <p>Participar de treinamentos sobre boas práticas de manipulação, dietoterapia, controle de desperdício e atendimento humanizado.</p> <p>Colaborar com nutricionistas, técnicos em nutrição, coqueiros e demais profissionais da equipe."</p>	3	2	0	
				<p>A equipe deverá ser dimensionada conforme os critérios estabelecidos e entendimento das obras técnicas da área de Nutrição e Administração de Serviços de Alimentação (PHILIPPI, S.T.; SILVA, M.C.C.; STULBERT, S.C. & GARCIA, R.), no Manual Técnico de UAN do CRN-3/SP, e nas diretrizes do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), concluindo os seguintes parâmetros:</p> <p>Até 500 refeições/dia: 1 auxiliar de cozinha para cada 100 refeições;</p> <p>De 500 a 1000 refeições/dia: 1 auxiliar de cozinha para cada 120 refeições;</p>				

<p>Auxiliares de Cozinha Dietética - Plantonista noturno - 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados</p>	<p>Plantonista - 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados</p>	<p>Ensino médio completo.</p>	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p>	<p>"</p> <p>Realizar higienização, corte, pesagem, cocção e separação dos alimentos conforme cardápio hospitalar.</p> <p>Auxiliar na produção de dietas normais e modificadas (líquidas, pastosas, enterais, hipossódicas etc.), sob supervisão do nutricionista ou técnico em nutrição.</p> <p>Porcionar alimentos conforme padrões definidos e tipo de dieta.</p> <p>Montar balcões térmicos e bandejas individualizadas com identificação correta, respeitando restrições alimentares e condições clínicas dos pacientes.</p> <p>Controlar e registrar a temperatura dos alimentos em todas as fases de preparo e distribuição.</p> <p>Higienizar utensílios, equipamentos e superfícies de trabalho conforme os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).</p> <p>Manter a cozinha dietética limpa, organizada e livre de vetores, conforme exigências da RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).</p> <p>Seguir protocolos de biossegurança e controle de infecção hospitalar.</p> <p>Auxiliar na conferência, organização e controle de insumos e utensílios utilizados na cozinha dietética.</p> <p>Comunicar necessidade de reposição de materiais e gêneros alimentícios.</p> <p>Etiquetar e armazenar alimentos conforme normas sanitárias e técnicas de conservação.</p> <p>Participar de treinamentos sobre boas práticas de manipulação, dietoterapia, controle de desperdício e atendimento humanizado.</p> <p>Colaborar com nutricionistas, técnicos em nutrição, coqueiros e demais profissionais da equipe."</p>	<p>Acima de 1000 refeições/dia: 1 auxiliar de cozinha para cada 150 refeições.</p> <p>Além disso, deverão ser consideradas:</p> <p>A necessidade de atendimento em diferentes turnos (manhã, tarde e plantão noturno);</p> <p>A existência de dietas especiais, inclusive Dietas Enterais Padrões, Suplementos Nutricionais, Módulos para Dieta Enteral, Correlatos e Fórmulas Infantis.</p> <p>A complexidade do serviço e a eventual necessidade de atendimentos emergenciais ou sobreaviso.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>0</p>
---	--	-------------------------------	---	---	--	----------	----------	----------

Copeiros (as) de distribuição Plantonista diurno.	Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>"Receber bandejas ou carrinhos da área de produção.</p> <p>Conferir os itens conforme o mapa de dietas.</p> <p>Verificar se as refeições estão corretamente identificadas e organizadas por tipo de dieta e unidade de internação.</p> <p>Validar a integridade das embalagens e temperatura dos alimentos, conforme exigências da RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Transportar as refeições até os setores assistenciais (enfermarias, UTI, pediatria etc.) com segurança e pontualidade.</p> <p>Entregar as bandejas diretamente aos pacientes ou à equipe de enfermagem, conforme protocolo institucional.</p> <p>Garantir que cada paciente receba a dieta prescrita, respeitando restrições alimentares, alergias e condições clínicas.</p> <p>Registrar a quantidade de refeições entregues por tipo e setor.</p> <p>Coletar amostras de alimentos conforme exigência da vigilância sanitária para controle microbiológico.</p> <p>Anotar sobras e devoluções, contribuindo para análise de aceitação e planejamento nutricional.</p> <p>Manter carrinhos térmicos, bandejas e utensílios e organizados durante e após o turno.</p> <p>Seguir os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) de higienização e biossegurança.</p> <p>Utilizar EPIs adequados e respeitar os protocolos de controle de infecção hospitalar.</p> <p>Atuar com empatia e respeito ao paciente, promovendo acolhimento durante a entrega das refeições.</p> <p>Adaptar a comunicação conforme o perfil do paciente (idoso, pediátrico, com limitações sensoriais).</p> <p>Respeitar crenças religiosas e preferências alimentares sempre que possível, em articulação com a equipe de nutrição.</p> <p>Trabalhar em conjunto com nutricionistas, técnicos em nutrição, e equipe de higienização.</p> <p>Participar de treinamentos sobre dietoterapia, segurança alimentar, DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) e atendimento ao paciente.</p> <p>Reportar irregularidades ou intercorrências durante o processo de distribuição."</p>	30	16	6
---	--	------------------------	--	----	----	---

O dimensionamento mínimo de copeiros deverá obedecer aos seguintes parâmetros técnicos, conforme as especificações: Do Ministério da Saúde. Manual de Estrutura Física das Unidades Assistenciais Hospitalares, 2006 - ANVISA; Resolução RDC nº 63/2011; PHILIPPI, S. T. Sistema de Alimentação Hospitalar, Manole, 2001; SILVA, D. M. et al. Serviço de Nutrição e Dietética: Planejamento, organização e gerenciamento, 2018; Manuais da Organização Nacional de Acreditação (ONA) de boas práticas a compatibilidade entre equipe de apoio e segurança do paciente, no contexto da qualidade assistencial e rastreabilidade. Diante das referências pontuadas pode-se concluir que:

Copeiros (as) de distribuição Plantonista noturno .	Plantonista - 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>"Receber bandejas ou carrinhos da área de produção.</p> <p>Conferir os itens conforme o mapa de dietas.</p> <p>Verificar se as refeições estão corretamente identificadas e organizadas por tipo de dieta e unidade de internação.</p> <p>Validar a integridade das embalagens e temperatura dos alimentos, conforme exigências da RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Transportar as refeições até os setores assistenciais (enfermarias, UTI, pediatria etc.) com segurança e pontualidade.</p> <p>Entregar as bandejas diretamente aos pacientes ou à equipe de enfermagem, conforme protocolo institucional.</p> <p>Garantir que cada paciente receba a dieta prescrita, respeitando restrições alimentares, alergias e condições clínicas.</p> <p>Registrar a quantidade de refeições entregues por tipo e setor.</p> <p>Coletar amostras de alimentos conforme exigência da vigilância sanitária para controle microbiológico.</p> <p>Anotar sobras e devoluções, contribuindo para análise de aceitação e planejamento nutricional.</p> <p>Manter carrinhos térmicos, bandejas e utensílios e organizados durante e após o turno.</p> <p>Seguir os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) de higienização e biossegurança.</p> <p>Utilizar EPIs adequados e respeitar os protocolos de controle de infecção hospitalar.</p> <p>Atuar com empatia e respeito ao paciente, promovendo acolhimento durante a entrega das refeições.</p> <p>Adaptar a comunicação conforme o perfil do paciente (idoso, pediátrico, com limitações sensoriais).</p> <p>Respeitar crenças religiosas e preferências alimentares sempre que possível, em articulação com a equipe de nutrição.</p> <p>Trabalhar em conjunto com nutricionistas, técnicos em nutrição, enfermagem e equipe de higienização.</p> <p>Participar de treinamentos sobre dietoterapia, segurança alimentar, DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) e atendimento ao paciente.</p> <p>Reportar irregularidades ou intercorrências durante o processo de distribuição."</p>	<p>I - Unidades de internação clínica, cirúrgica ou mista: 01 (um) copeiro para cada grupo de até 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) leitos;</p> <p>II - Unidades de Terapia Intensiva (UTI), semi-intensiva ou de alta complexidade: 01 (um) copeiro para cada grupo de até 10 (dez) a 15 (quinze) leitos;</p> <p>III - Cobertura de turnos: Em caso de funcionamento em regime de 24 (vinte e quatro) horas, garantir escala de copeiros suficiente para cobrir todos os turnos (manhã, tarde, noite e plantões), inclusive finais de semana e feriados, sem prejuízo à rotina de distribuição de refeições, higienização de utensílios e apoio às equipes assistenciais. . (RDC nº 63/2011; Manual de estrutura Física - ANVISA, 2006; ONA, 2022)</p>	15	8	3
---	---	------------------------	---	---	----	---	---

Copeiros (as) de produção Plantonista diurno.	Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>Realizar o pré-preparo de frutas, pães, mingaus, chás, sucos e café conforme cardápio hospitalar.</p> <p>Higienizar e selecionar ingredientes, respeitando as normas da RDC nº 275/2002 - ANVISA.</p> <p>Preparar dietas líquidas, pastosas, hipossódicas, fórmulas, suplementos e enterais conforme prescrição nutricional.</p> <p>Utilizar utensílios e equipamentos devidamente higienizados, evitando contaminações cruzadas.</p> <p>Montar bandejas individualizadas com porções adequadas, respeitando o tipo de dieta prescrita.</p> <p>Monitorar e registrar temperaturas dos alimentos durante o porcionamento, conforme RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Organizar carrinhos térmicos ou bandejas para transporte seguro até as unidades de internação.</p> <p>Conferir dietas com o mapa de distribuição, garantindo que cada paciente receba a refeição correta.</p> <p>Geração e conferência de etiquetas para identificação das dietas hospitalares, assegurando correta vinculação paciente/dieta.</p> <p>Realizar entrega com cordialidade e discrição, respeitando o ambiente hospitalar e o estado clínico dos pacientes.</p> <p>Anotar número e tipo de refeições distribuídas por turno.</p> <p>Coletar amostras de alimentos conforme exigência da vigilância sanitária para controle microbiológico.</p> <p>Registrar sobras e devoluções para análise de aceitação e planejamento nutricional.</p> <p>Manter a copa e áreas de preparo limpas e organizadas durante e após o turno.</p> <p>Utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) corretamente.</p> <p>Seguir protocolos de biossegurança, especialmente em áreas com pacientes imunossuprimidos.</p> <p>Participar de treinamentos sobre dietoterapia, segurança alimentar, DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) e biossegurança.</p> <p>Colaborar com nutricionistas, técnicos em nutrição e demais profissionais da equipe multidisciplinar.</p>	14	7	3
--	--	------------------------	--	----	---	---

Copeiros (as) de higienização de utensílios não descartáveis diurno.	Plantonista - 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados. Com insalubridade máxima 40 %.	Ensino médio completo.	*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.	<p>Colaborar com nutricionistas, técnicos em nutrição e cozinheiro.</p> <p>Realizar a lavagem, higienização, enxágue, secagem e organização de panelas, cubas, recipientes, utensílios de cozinha, bandejas, talheres, pratos, copos e demais materiais não descartáveis utilizados no preparo, porcionamento e distribuição das refeições.</p> <p>Efetuar a higienização de carrinhos térmicos e/ou carrinhos de distribuição de refeições, assegurando a adequada limpeza antes e após o uso.</p> <p>Proceder à limpeza e sanitização de utensílios não descartáveis e equipamentos utilizados na distribuição de dietas e refeições hospitalares.</p> <p>Executar a coleta, segregação e encaminhamento adequado de resíduos provenientes da área de higienização, conforme normas institucionais e sanitárias.</p> <p>Manter a área de higienização limpa, organizada e em condições adequadas de funcionamento, realizando limpeza de bancadas, pias, ralos, paredes, equipamentos e superfícies pertinentes a esta área.</p> <p>Realizar a reposição e controle básico de materiais de limpeza e higienização utilizados no setor.</p> <p>Auxiliar na organização do fluxo de utensílios não descartáveis limpos e sujos, observando as boas práticas de manipulação e prevenção de contaminação cruzada.</p> <p>Executar a limpeza do piso da cozinha, áreas de produção e circulação, sempre que solicitado ou conforme rotina estabelecida pelo serviço.</p> <p>Zelar pela conservação dos utensílios não descartáveis, equipamentos e materiais sob sua responsabilidade, comunicando irregularidades, avarias ou necessidades de manutenção à supervisão imediata.</p> <p>Cumprir rigorosamente as normas de biossegurança, higiene pessoal, uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), rotinas operacionais e protocolos institucionais.</p>	5	3	2
--	--	------------------------	--	--	---	---	---

Copeiros (as) de higienização de utensílios não descartáveis noturno.	Plantonista - 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados. Com insalubridade máxima 40%.	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>olaborar com nutricionistas, técnicos em nutrição e cozinheiro.</p> <p>Realizar a lavagem, higienização, enxágue, secagem e organização de panelas, cubas, recipientes, utensílios de cozinha, bandejas, talheres, pratos, copos e demais materiais não descartáveis utilizados no preparo, porcionamento e distribuição das refeições.</p> <p>Efetuar a higienização de carrinhos térmicos e/ou carrinhos de distribuição de refeições, assegurando a adequada limpeza antes e após o uso.</p> <p>Proceder à limpeza e sanitização de utensílios não descartáveis e equipamentos utilizados na distribuição de dietas e refeições hospitalares.</p> <p>Executar a coleta, segregação e encaminhamento adequado de resíduos provenientes da área de higienização, conforme normas institucionais e sanitárias.</p> <p>Manter a área de higienização limpa, organizada e em condições adequadas de funcionamento, realizando limpeza de bancadas, pias, ralos, paredes, equipamentos e superfícies pertinentes a esta área.</p> <p>Realizar a reposição e controle básico de materiais de limpeza e higienização utilizados no setor.</p> <p>Auxiliar na organização do fluxo de utensílios não descartáveis limpos e sujos, observando as boas práticas de manipulação e prevenção de contaminação cruzada.</p> <p>Executar a limpeza do piso da cozinha, áreas de produção e circulação, sempre que solicitado ou conforme rotina estabelecida pelo serviço.</p> <p>Zelar pela conservação dos utensílios não descartáveis, equipamentos e materiais sob sua responsabilidade, comunicando irregularidades, avarias ou necessidades de manutenção à supervisão imediata.</p> <p>Cumprir rigorosamente as normas de biossegurança, higiene pessoal, uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), rotinas operacionais e protocolos institucionais.</p>	<p>O dimensionamento mínimo de copeiros deverá obedecer aos seguintes parâmetros técnicos, conforme as especificações: Do Ministério da Saúde. Manual de Estrutura Física das Unidades Assistenciais Hospitalares, 2006 - ANVISA; Resolução RDC nº 63/2011; PHILIPPI, S. T. Sistema de Alimentação Hospitalar, Manole, 2001; SILVA, D. M. et al. Serviço de Nutrição e Dietética: Planejamento, organização e gerenciamento, 2018; COFEN - Resolução nº 543/2017; Manuais da Organização Nacional de Acreditação (ONA) de boas práticas a compatibilidade entre equipe de apoio e segurança do paciente, no contexto da qualidade assistencial e rastreabilidade. Diante das referências pontuadas pode-se concluir que:</p> <p>I - Unidades de internação clínica, cirúrgica ou mista: 01 (um) copeiro para cada grupo de até 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) leitos;</p> <p>II - Unidades de Terapia Intensiva (UTI), semi-intensiva ou de alta complexidade: 01 (um) copeiro para cada grupo de até 10 (dez) a 15 (quinze) leitos;</p> <p>III - Cobertura de turnos: Em caso de funcionamento em regime de 24 (vinte e quatro) horas, garantir escala de copeiros suficiente para cobrir todos os turnos (manhã, tarde, noite e plantões), inclusive finais de semana e feriados, sem prejuízo à rotina de distribuição de refeições, higienização de utensílios e apoio às equipes assistenciais. . (RDC nº 63/2011; Manual de estrutura Física - ANVISA, 2006; ONA, 2022)</p>	3	2	1
---	--	------------------------	---	--	---	---	---

Copeiros (as) de produção Plantonista noturno.	Plantonista - 12x36, noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>Realizar o pré-preparo de frutas, pães, mingaus, chás, sucos e café conforme cardápio hospitalar.</p> <p>Higienizar e selecionar ingredientes, respeitando as normas da RDC nº 275/2002 - ANVISA.</p> <p>Preparar dietas líquidas, pastosas, hipossódicas, fórmulas, suplementos e enterais conforme prescrição nutricional.</p> <p>Utilizar utensílios e equipamentos devidamente higienizados, evitando contaminações cruzadas.</p> <p>Montar bandejas individualizadas com porções adequadas, respeitando o tipo de dieta prescrita.</p> <p>Monitorar e registrar temperaturas dos alimentos durante o porcionamento, conforme RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Organizar carrinhos térmicos ou bandejas para transporte seguro até as unidades de internação.</p> <p>Conferir dietas com o mapa de distribuição, garantindo que cada paciente receba a refeição correta.</p> <p>Geração e conferência de etiquetas para identificação das dietas hospitalares, assegurando correta vinculação paciente/dieta.</p> <p>Realizar entrega com cordialidade e discrição, respeitando o ambiente hospitalar e o estado clínico dos pacientes.</p> <p>Anotar número e tipo de refeições distribuídas por turno.</p> <p>Coletar amostras de alimentos conforme exigência da vigilância sanitária para controle microbiológico.</p> <p>Registrar sobras e devoluções para análise de aceitação e planejamento nutricional.</p> <p>Manter a copa e áreas de preparo limpas e organizadas durante e após o turno.</p> <p>Utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) corretamente.</p> <p>Seguir protocolos de biossegurança, especialmente em áreas com pacientes imunossuprimidos.</p> <p>Participar de treinamentos sobre dietoterapia, segurança alimentar, DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) e biossegurança.</p> <p>Colaborar com nutricionistas, técnicos em nutrição e demais profissionais da equipe multidisciplinar."</p>	7	3	1
---	---	------------------------	---	---	---	---

Copeiros (as) Lactário e sondário	Copeiro plantonista - Escala 12x36h (turno diurno) de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino Fundamental completo; Treinamento específico em manipulação de fórmulas infantis, nutrição enteral e Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPFM); Comprovação de capacitação em Higiene e Segurança Alimentar (RDC ANVISA nº 216/2004).	Experiência prévia em ambiente hospitalar ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN); Rigor técnico no cumprimento de normas sanitárias e de segurança alimentar; Capacidade de seguir protocolos padronizados com exatidão e atenção aos detalhes; Postura ética, organizada e comprometida com o trabalho em equipe multidisciplinar.	Apoiar o pré-preparo e organização de insumos destinados ao preparo de fórmulas infantis e dietas enterais, conforme prescrição e orientação técnica da nutricionista; Executar a higienização, desinfecção e esterilização de utensílios, bancadas, superfícies e recipientes, conforme protocolos técnicos validados; Efetuar a identificação, rotulagem e controle de validade de todos os recipientes e kits nutricionais, assegurando rastreadabilidade completa; Abastecer os setores com insumos e materiais de consumo conforme requisição técnica; Apoiar a distribuição interna das fórmulas e dietas enterais, observando fluxos limpos e sujos e evitando contaminação cruzada; Registrar diariamente informações operacionais em planilhas e formulários de controle; Participar obrigatoriamente de treinamentos periódicos em Boas Práticas de Manipulação, Biossegurança e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); Atuar exclusivamente nos setores de lactário e sondário, sob supervisão direta e coordenação da nutricionista responsável; É vedada qualquer tomada de decisão técnica sem prévia autorização da equipe de nutricionistas.	7	3	1
Copeiros (as) Lactário e sondário	Copeiro plantonista - Escala 12x36h (turno noturno)de segunda a domingo, inclusive em feriados	Ensino Fundamental completo; Treinamento específico em manipulação de fórmulas infantis, nutrição enteral e Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPFM); Comprovação de capacitação em Higiene e Segurança Alimentar (RDC ANVISA nº 216/2004).	Experiência prévia em ambiente hospitalar ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN); Rigor técnico no cumprimento de normas sanitárias e de segurança alimentar; Capacidade de seguir protocolos padronizados com exatidão e atenção aos detalhes; Postura ética, organizada e comprometida com o trabalho em equipe multidisciplinar.	poiar o pré-preparo e organização de insumos destinados ao preparo de fórmulas infantis e dietas enterais, conforme prescrição e orientação técnica da nutricionista; Executar a higienização, desinfecção e esterilização de utensílios, bancadas, superfícies e recipientes, conforme protocolos técnicos validados; Efetuar a identificação, rotulagem e controle de validade de todos os recipientes e kits nutricionais, assegurando rastreadabilidade completa; Abastecer os setores com insumos e materiais de consumo conforme requisição técnica; Apoiar a distribuição interna das fórmulas e dietas enterais, observando fluxos limpos e sujos e evitando contaminação cruzada; Registrar diariamente informações operacionais em planilhas e formulários de controle; Participar obrigatoriamente de treinamentos periódicos em Boas Práticas de Manipulação, Biossegurança e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); Atuar exclusivamente nos setores de lactário e sondário, sob supervisão direta e coordenação da nutricionista responsável; É vedada qualquer tomada de decisão técnica sem prévia autorização da equipe de nutricionistas.	7	3	1

Estoquista Diarista	Diarista - 40h semanais, diurno, de segunda a sexta	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/ habilidades: português e matemática básica.</p> <p>"Conferir produtos alimentícios e insumos conforme nota fiscal, pedido e especificações técnicas.</p> <p>Verificar integridade das embalagens, temperatura de recebimento e prazo de validade, conforme RDC nº 275/2002 - ANVISA.</p> <p>Registrar não conformidades e comunicar à equipe de nutrição ou supervisão.</p> <p>Organizar os produtos por tipo (secos, refrigerados, congelados), respeitando as condições ideais de conservação.</p> <p>Aplicar o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) para evitar perdas e vencimentos.</p> <p>Manter o ambiente limpo, sinalizado e livre de vetores, conforme RDC nº 216/2004 - ANVISA.</p> <p>Realizar lançamentos de entrada e saída em sistema informatizado ou planilhas.</p> <p>Monitorar níveis mínimos e máximos de estoque, apoiando na previsão de compras.</p> <p>Realizar inventários periódicos e relatórios de movimentação de insumos.</p> <p>Manter registros atualizados de recebimento, armazenamento e distribuição.</p> <p>Garantir rastreabilidade dos produtos, especialmente os destinados a dietas especiais ou enterais, conforme RDC nº 63/2000.</p> <p>Arquivar documentos como fichas de controle, etiquetas, registros de temperatura e validade.</p> <p>Separar e entregar insumos às áreas de produção conforme requisições diárias.</p> <p>Garantir que os produtos sejam entregues em tempo hábil e em condições adequadas.</p> <p>Evitar cruzamento de fluxos entre alimentos e resíduos, conforme normas sanitárias.</p> <p>Utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados.</p> <p>Manter práticas de higiene pessoal e ambiental conforme protocolos de biossegurança.</p> <p>Participar de treinamentos sobre boas práticas de armazenamento e segurança alimentar.</p> <p>Colaborar com o controle de qualidade e com a equipe de nutrição."</p>	<p>Segundo as referências da ANVISA (BRASIL, 2004), da NR-24 do Ministério do Trabalho (BRASIL, 2008), da Resolução CFN nº 600/2018 (CFN, 2018), dos manuais técnicos de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (PHILIPPI, 2018; VASCONCELOS, 2019) e das práticas operacionais adotadas por hospitais da Rede EBSERH, o dimensionamento do profissional estoquista em serviços de alimentação hospitalar deve ser realizado conforme o porte da UAN, o volume de refeições produzidas, a diversidade de insumos e a complexidade logística envolvida.</p> <p>Em unidades de pequeno porte (aproximadamente 150 a 200 refeições/dia), recomenda-se 1 auxiliar de estoque, podendo acumular funções com o recebimento de gêneros ou com o almoxarifado geral. Nesses casos, a função é predominantemente administrativa e pode ser desempenhada por um auxiliar administrativo capacitado. Em unidades de médio porte (cerca de 400 a 600 refeições/dia), é indicado 1 estoquista exclusivo, com apoio de 1 auxiliar de estoque em turnos de recebimento, devido à necessidade de maior controle de validade, temperatura e rastreabilidade por meio de planilhas ou sistemas. Já em unidades de grande porte (entre 1.000 e 1.500 refeições/dia), recomenda-se a presença de 2 estoquistas e 1 auxiliar de estoque, com divisão de responsabilidades entre áreas de armazenamento de secos, refrigerados e congelados. Essa estrutura é essencial para garantir a gestão eficiente de inventário, o uso de sistemas informatizados e o cumprimento de exigências em auditorias internas.</p> <p>O profissional estoquista é fundamental para assegurar o abastecimento contínuo da produção, o controle de perdas, a conformidade com as boas práticas de armazenamento e o suporte técnico- administrativo ao nutricionista responsável técnico</p>	2	1	1
------------------------	---	---------------------------	---	--	---	---	---

Auxiliar de estoque, Plantonista diurno.	Diarista 40h , diurno de segunda a sexta - feira.	Ensino médio completo.	*Conhecimentos específicos/ habilidades: português e matemática básica.	<p>Realizar a limpeza diária do refeitório, garantindo a higiene de mesas, cadeiras, pisos e superfícies de contato.</p> <p>Efetuar a higienização dos vestiários masculino e feminino, incluindo sanitários, lavatórios, espelhos e áreas comuns.</p> <p>Repor sabão para as mãos e papel toalha nos setores da cozinha e refeitório.</p> <p>Fazer a reposição de sacos de lixo nos coletores da cozinha, mantendo a organização e evitando contaminações.</p> <p>Executar a remoção de lixo da cozinha, respeitando os protocolos de separação e descarte adequado.</p> <p>Realizar a lavagem das lixeiras com pedal, utilizando produtos de limpeza apropriados e seguindo normas de segurança sanitária.</p> <p>Preencher checklists de limpeza e higienização conforme cronograma estabelecido.</p> <p>Registrar ocorrências ou necessidades de manutenção nos ambientes sob sua responsabilidade.</p> <p>Comunicar à equipe de nutrição ou supervisão qualquer não conformidade observada durante as rotinas de limpeza.</p> <p>Auxiliar no controle de materiais de limpeza, informando sobre necessidade de reposição ou estoque baixo.</p> <p>Participar de treinamentos e reuniões administrativas relacionadas à segurança alimentar e boas práticas de higiene.</p> <p>Seguir rigorosamente os protocolos da vigilância sanitária e normas internas da empresa.</p> <p>Atuar com discrição, ética e respeito aos colegas e usuários dos espaços comuns.</p>	<p>Segundo as referências da ANVISA (BRASIL, 2004), da NR-24 do Ministério do Trabalho (BRASIL, 2008), da Resolução CFN nº 600/2018 (CFN, 2018), dos manuais técnicos de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (PHILIPPI, 2018; VASCONCELOS, 2019) e das práticas operacionais adotadas por hospitais da Rede EBSERH, o dimensionamento do profissional estoquista em serviços de alimentação hospitalar deve ser realizado conforme o porte da UAN, o volume de refeições produzidas, a diversidade de insumos e a complexidade logística envolvida.</p> <p>Em unidades de pequeno porte (aproximadamente 150 a 200 refeições/dia), recomenda-se 1 auxiliar de estoque, podendo acumular funções com o recebimento de gêneros ou com o almoxarifado geral. Nesses casos, a função é predominantemente administrativa e pode ser desempenhada por um auxiliar administrativo capacitado. Em unidades de médio porte (cerca de 400 a 600 refeições/dia), é indicado 1 estoquista exclusivo, com apoio de 1 auxiliar de estoque em turnos de recebimento, devido à necessidade de maior controle de validade, temperatura e rastreabilidade por meio de planilhas ou sistemas. Já em unidades de grande porte (entre 1.000 e 1.500 refeições/dia), recomenda-se a presença de 2 estoquistas e 1 auxiliar de estoque, com divisão de responsabilidades entre áreas de armazenamento de secos, refrigerados e congelados. Essa estrutura é essencial para garantir a gestão eficiente de inventário, o uso de sistemas informatizados e o cumprimento de exigências em auditorias internas.</p> <p>O profissional estoquista é fundamental para assegurar o abastecimento contínuo da produção, o controle de perdas, a conformidade com as boas práticas de armazenamento e o suporte técnico-administrativo ao nutricionista responsável técnico</p>	1	1	0
--	---	------------------------	---	---	---	---	---	---

Auxiliar de Serviços Gerais Plantonista diurno.	Plantonista diurno- 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados. Com insalubridade média 20%.	Ensino médio completo.	*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.	<p>"Realizar a limpeza diária do refeitório, garantindo a higiene de mesas, cadeiras, pisos e superfícies de contato.</p> <p>Efetuar a higienização dos vestiários masculino e feminino, incluindo sanitários, lavatórios, espelhos e áreas comuns.</p> <p>Repor sabão para as mãos e papel toalha nos setores da cozinha e refeitório.</p> <p>Fazer a reposição de sacos de lixo nos coletores da cozinha, mantendo a organização e evitando contaminações.</p> <p>Executar a remoção de lixo da cozinha, respeitando os protocolos de separação e descarte adequado.</p> <p>Realizar a lavagem das lixeiras com pedal, utilizando produtos de limpeza apropriados e seguindo normas de segurança sanitária.</p> <p>Preencher checklists de limpeza e higienização conforme cronograma estabelecido.</p> <p>Registrar ocorrências ou necessidades de manutenção nos ambientes sob sua responsabilidade.</p> <p>Comunicar à equipe de nutrição ou supervisão qualquer não conformidade observada durante as rotinas de limpeza.</p> <p>Auxiliar no controle de materiais de limpeza, informando sobre necessidade de reposição ou estoque baixo.</p> <p>Participar de treinamentos e reuniões administrativas relacionadas à segurança alimentar e boas práticas de higiene.</p> <p>Seguir rigorosamente os protocolos da vigilância sanitária e normas internas da empresa.</p> <p>Atuar com discrição, ética e respeito aos colegas e usuários dos espaços comuns."</p>	<p>Segundo as referências da ANVISA (BRASIL, 2004), da Norma Regulamentadora nº 24 do Ministério do Trabalho (BRASIL, 2008), da Resolução CFN nº 600/2018 (CFN, 2018), dos manuais técnicos de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (PHILIPPI, 2018; VASCONCELOS, 2019) e das práticas operacionais da Rede EBSERH, o dimensionamento de Auxiliares de Serviços Gerais (limpeza) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares deve considerar o volume de refeições produzidas, o número de turnos, a complexidade das atividades de higienização e, especialmente, a área física total da cozinha e seus anexos.</p> <p>A estimativa técnica recomenda em unidades de pequeno porte (até 200 refeições/dia), são indicados de 1 a 2 auxiliares, podendo acumular funções. Em unidades de médio porte (400 a 600 refeições/dia), recomenda-se de 3 a 4 auxiliares distribuídos por turno, com foco na limpeza técnica e sanitária. Já em unidades de grande porte (acima de 1.000 refeições/dia), o número pode variar entre 5 a 8 auxiliares ou mais, conforme a extensão da área física e o número de setores operacionais.</p> <p>A correta alocação desses profissionais é essencial para garantir a segurança sanitária, o cumprimento das boas práticas de manipulação e o suporte operacional à equipe técnica de nutrição, conforme exigido pelas normas vigentes.</p>	20	10	5
--	--	------------------------	--	---	--	----	----	---

Auxiliar de Serviços Gerais Plantonista noturno.	Plantonista diurno- 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados. Com insalubridade média 20% .	Ensino médio completo.	*Conhecimentos específicos/ habilidades: português e matemática básica.	<p>"Realizar a limpeza diária do refeitório, garantindo a higiene de mesas, cadeiras, pisos e superfícies de contato.</p> <p>Efetuar a higienização dos vestiários masculino e feminino, incluindo sanitários, lavatórios, espelhos e áreas comuns.</p> <p>Repor sabão para as mãos e papel toalha nos setores da cozinha e refeitório.</p> <p>Fazer a reposição de sacos de lixo nos coletores da cozinha, mantendo a organização e evitando contaminações.</p> <p>Executar a remoção de lixo da cozinha, respeitando os protocolos de separação e descarte adequado.</p> <p>Realizar a lavagem das lixeiras com pedal, utilizando produtos de limpeza apropriados e seguindo normas de segurança sanitária.</p> <p>Preencher checklists de limpeza e higienização conforme cronograma estabelecido.</p> <p>Registrar ocorrências ou necessidades de manutenção nos ambientes sob sua responsabilidade.</p> <p>Comunicar à equipe de nutrição ou supervisão qualquer não conformidade observada durante as rotinas de limpeza.</p> <p>Auxiliar no controle de materiais de limpeza, informando sobre necessidade de reposição ou estoque baixo.</p> <p>Participar de treinamentos e reuniões administrativas relacionadas à segurança alimentar e boas práticas de higiene.</p> <p>Seguir rigorosamente os protocolos da vigilância sanitária e normas internas da empresa.</p> <p>Atuar com discrição, ética e respeito aos colegas e usuários dos espaços comuns."</p>		10	5	2
---	---	------------------------	---	---	--	----	---	---

Auxiliar de Serviços Gerais Lactário/ Sondário diurno	Plantonista diurno - 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	Ensino médio completo.	*Conhecimentos específicos/ habilidades: português e matemática básica.	<p>Executar a higienização terminal e concorrente das áreas físicas do Lactário e Sondário, respeitando fluxos limpo/sujo e barreiras sanitárias;</p> <p>Realizar limpeza e desinfecção de pisos e paredes utilizando produtos saneantes regularizados pela ANVISA e diluídos conforme instrução técnica;</p> <p>Efetuar a coleta, segregação, acondicionamento e descarte adequado de resíduos, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) e RDC nº 222/2018;</p> <p>Controlar e registrar a utilização de produtos saneantes e materiais de limpeza, assegurando rastreabilidade e segurança no uso;</p> <p>Abastecer regularmente os dispensers e suportes de:</p> <p>Papel toalha;</p> <p>Sabonete líquido bactericida;</p> <p>Borrifadores de álcool etílico 70% (p/p), conforme POP de higienização das mãos;</p> <p>Manter o ambiente limpo, organizado e com estoque mínimo de materiais de higienização e EPI's;</p> <p>Apoiar a equipe técnica na organização do ambiente físico e na manutenção das condições sanitárias adequadas para a manipulação de fórmulas e dietas;</p> <p>Participar de treinamentos periódicos sobre limpeza técnica, controle sanitário e biossegurança em áreas críticas;</p> <p>Atuar exclusivamente nos setores de Lactário e Sondário, sob coordenação e supervisão da nutricionista responsável;</p> <p>É vedada qualquer tomada de decisão ou alteração de rotina sem autorização prévia da equipe de nutricionistas.</p>	<p>Segundo as referências da ANVISA (BRASIL, 2004), da Norma Regulamentadora nº 24 do Ministério do Trabalho (BRASIL, 2008), da Resolução CFN nº 600/2018 (CFN, 2018), dos manuais técnicos de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (PHILIPPI, 2018; VASCONCELOS, 2019) e das práticas operacionais da Rede EBSERH, o dimensionamento de Auxiliares de Serviços Gerais (limpeza) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares deve considerar o volume de refeições produzidas, o número de turnos, a complexidade das atividades de higienização e, especialmente, a área física total da cozinha e seus anexos.</p> <p>A estimativa técnica recomenda a alocação de 1 auxiliar de serviços gerais para cada 250 a 300 m² de área útil, em regime diário, considerando a frequência de higienização exigida para áreas de manipulação de alimentos, câmaras frias, depósitos, áreas de distribuição, lavagem e apoio. Em unidades de pequeno porte (até 200 refeições/dia), são indicados de 1 a 2 auxiliares, podendo acumular funções com apoio à produção. Em unidades de médio porte (400 a 600 refeições/dia), recomenda-se de 3 a 4 auxiliares distribuídos por turno, com foco na limpeza técnica e sanitária. Já em unidades de grande porte (acima de 1.000 refeições/dia), o número pode variar entre 5 a 8 auxiliares ou mais, conforme a extensão da área física e o número de setores operacionais.</p> <p>A correta alocação desses profissionais é essencial para garantir a segurança sanitária, o cumprimento das boas práticas de manipulação e o suporte operacional à equipe técnica de nutrição, conforme exigido pelas normas vigentes.</p>	10	5	2
---	---	------------------------	---	---	--	----	---	---

Auxiliar de Serviços Gerais Lactário/ Sondário noturno	Plantonista noturno- 12x36, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.	Ensino médio completo.	*Conhecimentos específicos/ habilidades: português e matemática básica.	<p>Executar a higienização terminal e concorrente das áreas físicas do Lactário e Sondário, respeitando fluxos limpo/sujo e barreiras sanitárias;</p> <p>Realizar limpeza e desinfecção de pisos e paredes utilizando produtos saneantes regularizados pela ANVISA e diluídos conforme instrução técnica;</p> <p>Efetuar a coleta, segregação, acondicionamento e descarte adequado de resíduos, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) e RDC nº 222/2018;</p> <p>Controlar e registrar a utilização de produtos saneantes e materiais de limpeza, assegurando rastreabilidade e segurança no uso;</p> <p>Abastecer regularmente os dispensers e suportes de:</p> <p>Papel toalha;</p> <p>Sabonete líquido bactericida;</p> <p>Borrifadores de álcool etílico 70% (p/p), conforme POP de higienização das mãos;</p> <p>Manter o ambiente limpo, organizado e com estoque mínimo de materiais de higienização e EPI's;</p> <p>Apoiar a equipe técnica na organização do ambiente físico e na manutenção das condições sanitárias adequadas para a manipulação de fórmulas e dietas;</p> <p>Participar de treinamentos periódicos sobre limpeza técnica, controle sanitário e biossegurança em áreas críticas;</p> <p>Atuar exclusivamente nos setores de Lactário e Sondário, sob coordenação e supervisão da nutricionista responsável;</p> <p>É vedada qualquer tomada de decisão ou alteração de rotina sem autorização prévia da equipe de nutricionistas.</p>	10	5	2
--	---	------------------------	---	---	----	---	---

Auxiliar Administrativo Plantonista	Plantonista-12x36, diurno, segunda a domingo, inclusive em feriados.	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>Atualizar planilhas de controle de produção e consumo.</p> <p>Gerar relatórios de produção diária.</p> <p>Consolidar dados de consumo por setor ou unidade.</p> <p>Apoiar na análise de custos e desperdícios.</p> <p>Manter registros de entrada e saída de gêneros alimentícios.</p> <p>Controlar validade de produtos e fichas de amostras.</p> <p>Auxiliar na conferência de mercadorias recebidas.</p> <p>Lançar dados de estoque em sistemas ou planilhas.</p> <p>Comunicar necessidade de reposição de insumos.</p> <p>Etiquetar e organizar os produtos conforme normas sanitárias.</p> <p>Geração e conferência de etiquetas para identificação das dietas hospitalares, assegurando correta vinculação paciente/dieta.</p> <p>Atender ligações e encaminhar demandas ao nutricionista responsável.</p> <p>Interagir com fornecedores para cotações e entregas.</p> <p>Prestar suporte à equipe de produção com informações administrativas.</p> <p>Auxiliar na elaboração de escalas de trabalho e controle de ponto.</p> <p>Organizar documentos relacionados à segurança alimentar (POPs, manuais, registros).</p> <p>Acompanhar e registrar dados de temperatura e higiene conforme exigências da vigilância sanitária.</p>		0	0	1
<p>Segundo as referências da ANVISA (BRASIL, 2004), da Norma Regulamentadora nº 24 do Ministério do Trabalho (BRASIL, 2008), da Resolução CFN nº 600/2018 (CFN, 2018), dos manuais técnicos de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (PHILIPPI, 2018; VASCONCELOS, 2019) e das práticas operacionais da Rede EBSERH. O Auxiliar Administrativo de Nutrição: Em unidades de pequeno porte (até 200 refeições/dia), essa função pode ser acumulada por profissionais da produção ou pelo próprio nutricionista. Em unidades de médio porte (400 a 600 refeições/dia), recomenda-se ao menos 1 auxiliar administrativo</p>							

Auxiliar Administrativo Plantonista	Plantonista-12x36, noturno . segunda a domingo, inclusive em feriados.	Ensino médio completo.	<p>*Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p> <p>Atualizar planilhas de controle de produção e consumo.</p> <p>Gerar relatórios de produção diária.</p> <p>Consolidar dados de consumo por setor ou unidade.</p> <p>Apoiar na análise de custos e desperdícios.</p> <p>Manter registros de entrada e saída de gêneros alimentícios.</p> <p>Controlar validade de produtos e fichas de amostras.</p> <p>Auxiliar na conferência de mercadorias recebidas.</p> <p>Lançar dados de estoque em sistemas ou planilhas.</p> <p>Comunicar necessidade de reposição de insumos.</p> <p>Etiquetar e organizar os produtos conforme normas sanitárias.</p> <p>Geração e conferência de etiquetas para identificação das dietas hospitalares, assegurando correta vinculação paciente/dieta.</p> <p>Atender ligações e encaminhar demandas ao nutricionista responsável.</p> <p>Interagir com fornecedores para cotações e entregas.</p> <p>Prestar suporte à equipe de produção com informações administrativas.</p> <p>Auxiliar na elaboração de escalas de trabalho e controle de ponto.</p> <p>Organizar documentos relacionados à segurança alimentar (POPs, manuais, registros).</p> <p>Acompanhar e registrar dados de temperatura e higiene conforme exigências da vigilância sanitária.</p>	exclusivo, especialmente quando há controle informatizado e maior exigência de rastreabilidade. Em unidades de grande porte (acima de 1.000 refeições/dia), são indicados de 2 a 3 auxiliares administrativos, distribuídos por setor (produção, compras, estoque, distribuição), garantindo fluidez nos processos e suporte à equipe técnica. Gerente Administrativo de Nutrição: Em hospitais com produção acima de 1.000 refeições/dia ou com mais de 10 profissionais na equipe de nutrição, a presença de um gerente administrativo é considerada essencial para assegurar a qualidade e eficiência dos serviços.	0	0	1
--	--	------------------------	---	--	---	---	---

Motorista da refeição transportada - Peso total de até 1.125 Kg.	Motorista plantonista - 12x36h, turno diurno, de segunda a domingo, inclusive feriados	Ensino Fundamental completo, CNH categoria B ou superior válida, Curso de boas práticas ou capacitação em transporte de alimentos	Experiência comprovada em transporte de alimentos ou logística hospitalar, Comprometimento com normas sanitárias e segurança, Noções básicas de higiene e conservação de alimentos, Responsabilidade, pontualidade e disponibilidade para plantões	<p>Verificar as condições gerais do veículo antes do carregamento, assegurando:</p> <p>Higienização completa da cabine e compartimento de carga;</p> <p>Integridade das vedações e ausência de odores ou resíduos;</p> <p>Funcionamento adequado dos sistemas de controle de temperatura (refrigeração ou aquecimento, quando aplicável).</p> <p>Acompanhar o processo de embarque das refeições, garantindo:</p> <p>Identificação correta dos recipientes e embalagens segundo a destinação setorial;</p> <p>Acondicionamento adequado das refeições, evitando contaminação cruzada, derramamento ou alteração de temperatura;</p> <p>Respeito aos fluxos limpo/sojo e ao tempo máximo de exposição fora da faixa térmica segura.</p> <p>Monitorar o tempo de transporte e as condições ambientais durante o trajeto, realizando:</p> <p>Controle de temperatura e integridade das embalagens até o momento da entrega;</p> <p>Registro dos horários de saída, chegada e temperatura, conforme planilha de controle;</p> <p>Comunicação imediata à equipe técnica de nutrição em caso de qualquer não conformidade (atrasos, falhas de vedação, temperatura inadequada etc.).</p> <p>Efetuar a entrega das refeições aos setores destinatários, assegurando:</p> <p>Conformidade com os padrões técnicos e sanitários estabelecidos pela equipe de nutrição e segurança alimentar;</p> <p>Organização e identificação dos itens entregues;</p> <p>Registro da entrega em formulários específicos de rastreabilidade.</p> <p>Manter registros atualizados e precisos, incluindo:</p> <p>Condições do veículo, temperatura e limpeza;</p> <p>Horários de carregamento, transporte e entrega;</p> <p>Relatos de ocorrências e ações corretivas.</p> <p>Comunicar prontamente quaisquer irregularidades à supervisão e colaborar nas ações corretivas determinadas pela equipe técnica de nutrição e pela coordenação de qualidade.</p> <p>Cumprir as Boas Práticas de Transporte de Alimentos, mantendo comportamento ético, uso adequado de EPI's e zelo pelas condições sanitárias durante todo o percurso.</p>	O dimensionamento quantitativo do cargo deve considerar o porte da unidade hospitalar, o volume diário de refeições, a quantidade de pontos de entrega, a distância entre unidades e o regime de funcionamento. Para hospitais de médio porte (50 a 150 leitos), recomenda-se a alocação de 2 a 4 motoristas em regime 12x36. Hospitais de grande porte (151 a 300 leitos) demandam entre 4 a 6 motoristas, enquanto unidades de porte especial (acima de 300 leitos ou referência regional) exigem de 6 a 10 motoristas, conforme estimativas técnicas baseadas em diretrizes do Sistema de Apoio à Elaboração de Projetos de Investimento em Saúde (SOMASUS), do Ministério da Saúde.	6	4	2
--	--	---	--	---	---	---	---	---

APÊNDICE G : LIMPEZA E HIGIENE - ÁREA PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE- LEVANTAMENTO DAS ÁREAS (m²)

Tabela de Higienização e Desinfecção de Áreas, Equipamentos e Utensílios - Recomendação de químicos.				
Área / Superfície	Finalidade da Higienização	Produto Recomendado / Princípio Ativo	Frequência Recomendada	Observações Técnicas e Cuidados
Pisos e paredes (cozinha, lactário, sondário, áreas de apoio)	Limpeza e desinfecção geral	Detergente neutro + Hipoclorito de sódio (1%)	2x ao dia e sempre que houver sujidade	Aplicar o hipoclorito apenas em pisos e paredes; enxaguar bem; não aplicar sobre inox, equipamentos ou utensílios.
Banquetas, pias e superfícies de preparo (aço inox, fôrmica, granito)	Limpeza e desinfecção	Detergente neutro + Biguanida polimérica (PHMB) ou Quaternário de amônio de 5ª geração	Antes, durante e após as atividades	Evitar uso de cloro ou ácido; aplicar solução conforme diluição indicada; não usar água sanitária.

Utensílios e pequenos equipamentos (bandejas, colheres, conchas, potes, liquidificadores)	Limpeza e desinfecção completa	Detergente neutro + Imersão em solução de Biguanida polimérica (PHMB) ou Quaternário de amônio de 5ª geração (conforme especificação do fabricante)	Após cada uso	Utensílios devem ser submersos (de molho) pelo tempo indicado; enxaguar e secar naturalmente; não utilizar produtos clorados.
Equipamentos e superfícies em uso durante a operação	Limpeza rápida durante manipulação	Álcool etílico 70% (p/p)	Sempre que necessário, durante o preparo	Utilizar apenas quando não for possível realizar enxágue; aplicar em pano limpo; não usar sobre superfícies muito aquecidas.
Lactário e sondário	Limpeza e desinfecção	Detergente neutro + Biguanida polimérica (PHMB) ou Quaternário de amônio de 5ª geração	Após cada turno de produção	É vedado o uso de água sanitária e produtos clorados; utilizar apenas saneantes registrados na ANVISA.
Câmaras frias, geladeiras e freezers	Limpeza e conservação	Detergente neutro + Álcool 70%	Semanal ou conforme necessidade	Remover alimentos antes da limpeza; evitar abrasivos; manter portas abertas até secagem completa.
Hortifrutis (frutas, legumes, verduras)	Higienização de alimentos in natura	Higienizador específico para hortifrutis (à base de Dicloroisocianurato de sódio, PHMB ou similar aprovado pela ANVISA)	Antes do preparo	Seguir diluição e tempo de contato recomendados pelo fabricante; enxaguar com água potável.
Refeitório e áreas de consumo	Limpeza de mesas, cadeiras e apoios	Detergente neutro + Álcool 70%	Após cada refeição	Utilizar panos limpos e exclusivos; evitar contaminação cruzada.
Área de armazenamento seco	Limpeza preventiva	Detergente neutro + Pano úmido com álcool 70%	Semanal	Evitar excesso de umidade; manter ventilação adequada.
Lixeiras e área de descarte de resíduos	Higienização e desinfecção	Detergente neutro + Hipoclorito 1%	Diariamente	Lavar, enxaguar e secar completamente antes da reinstalação de sacos plásticos.
Observações				
É vedado o uso de água sanitária em áreas de preparo de alimentos, lactário e sondário, por risco de resíduos tóxicos e contaminação química.				
Todos os produtos saneantes devem possuir registro ativo na ANVISA, com FISPQ (Ficha de Segurança de Produto Químico) disponível para fiscalização.				
A CONTRATADA deverá seguir as orientações da planilha de equipamentos da unidade hospitalar, observando as recomendações específicas de manutenção preventiva e compatibilidade química de cada equipamento e superfície. Durante a operação, devem ser utilizados apenas produtos que não exijam enxágue (como o álcool 70%), para evitar risco de contaminação química.				
A CONTRATADA deverá manter planilhas de controle de higienização com data, responsável, produto utilizado, diluição e área atendida.				
A substituição de qualquer produto deverá ser prévia e formalmente aprovada pela CONTRATANTE, mediante apresentação de ficha técnica e FISPQ atualizadas.				

REFEIÇÃO TRANSPORTADA		
UNIDADE HOSPITALAR	ÁREA EM M² DA ÁREA CEDIDA DO HOSPITAL PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES TRANSPORTADAS	ÁREA EM M² DA ÁREA DO REFEITÓRIO
HGV	95,00m².	92,50m²
HBC	31,2 m2	34,5 m2
REFEIÇÃO HOSPITALAR INLOCO		
UNIDADE HOSPITALAR	ÁREA EM M² DA ÁREA CEDIDA DO HOSPITAL PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES TRANSPORTADAS	ÁREA EM M² DA ÁREA DO REFEITÓRIO
HRA	231,1 m²	119,7 m²
HR	851,1 m²	206,8 m²
HUP	359 m²	133,26 m²
HDM	177 m²	66 m²
HBL	489.23 m²	144.89 m²
HAM	400,18 m²	151,05
HGA	38,39m²	9,8m²
HJP	116x67 m²	43x97 m²
HCP	103 m²	39 m²
HOF	990,52 M²	127,45 M²

SONDÁRIO	
UNIDADE HOSPITALAR	ÁREA EM M² DA ÁREA DE PRODUÇÃO DO SONDÁRIO
HGV	20,60m²
HRA	39m²
HCP	7,84 m²
SONDÁRIO E LACTÁRIO	
UNIDADE HOSPITALAR	ÁREA EM M² DA ÁREA DE PRODUÇÃO DO SONDÁRIO E LACTÁRIO
HBC	6,1 m²
HR	31,08 m²
HUP	12,12 m²
HDM	5,76m²
HBL	29,6 m²
HAM	42,97 m²
HGA	12,7 m²
HJP	23 x 65 m²
HOF	22,92 m²

APÊNDICE H: UTENSÍLIOS
Para o dimensionamento dos utensílios a ser disponibilizado para execução satisfatória do serviço, a licitante deverá considerar o número de refeições de cada hospital, número de leitos, o volume de produção, o padrão do cardápio, o sistema de distribuição, metodologia de trabalho, número de refeições, qualidade da mão de obra, tempo de cocção, “per capita” da preparação e a estrutura física, legislações específicas sobre o tema, além de todas as demais especificações contidas neste termo de referência. Assim, os utensílios devem estar continuamente disponíveis em quantidade suficiente para a perfeita execução das atividades e sua reposição deve considerar o nível de depreciação do utensílio, vida útil conforme recomendações do fabricante.
Segue abaixo lista exemplificativa de utensílios:

LISTA EXEMPLIFICATIVA DE UTENSÍLIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	VIDA ÚTIL	MANUTENÇÃO PREVENTIVA /CORRETIVA
1	Assadeira tipo industrial, fabricada em aço inoxidável AISI 304, com espessura de 0,8 mm, indicada para uso intensivo em cozinhas profissionais, padarias, confeitarias, serviços de alimentação hospitalar e unidades de preparo de refeições. Corpo retangular com dimensões de 70 cm de comprimento, 40 cm de largura e 8 cm de altura, oferecendo alta capacidade para preparo de grandes volumes de alimentos. Possuir alças laterais em aço inox maciço, firmemente fixadas à estrutura, garantindo segurança no transporte, estabilidade durante o uso e resistência ao calor. Superfície interna e externa deve ser escovada, com acabamento polido, lisa e não porosa, facilitando a higienização e evitando acúmulo de resíduos. A estrutura é resistente à corrosão, impactos moderados e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares, conforme os requisitos das normas	20 anos, atrelados a condições adequadas de uso, higienização, armazenamento e manutenção, segundo NR-12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Ministério do Trabalho), Guia de Manutenção de Equipamentos de Cozinha Industrial – Perfil Humano RH (2023).	Limpeza diária. Inspeção mensal para verificação de integridade estrutural e das alças. Revisão anual com avaliação técnica do estado físico do utensílio, segundo NR-12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Ministério do Trabalho), Guia de Manutenção de Equipamentos de Cozinha Industrial – Perfil Humano RH (2023).

2	Assadeira tipo industrial, fabricada em aço inoxidável AISI 304, com espessura de 0,8 mm, indicada para uso intensivo em cozinhas profissionais, padarias, confeitarias, serviços de alimentação hospitalar e unidades de preparo de refeições. Corpo retangular com dimensões de 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e 8 cm de altura, oferecendo alta capacidade para preparo de grandes volumes de alimentos. Possuir alças laterais em aço inox maciço, firmemente fixadas à estrutura, garantindo segurança no transporte, estabilidade durante o uso e resistência ao calor. Superfície interna e externa deve ser escovada, com acabamento polido, lisa e não porosa, facilitando a higienização e evitando acúmulo de resíduos. A estrutura é resistente à corrosão, impactos moderados e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares, conforme os requisitos das normas	20 anos, atrelados a condições adequadas de uso, higienização, armazenamento e manutenção, segundo NR-12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Ministério do Trabalho), Guia de Manutenção de Equipamentos de Cozinha Industrial – Perfil Humano RH (2023), MachineMFG – Comparativo entre Aço Inox 302 e 430 (2024)	Limpeza diária. Inspeção mensal para verificação de integridade estrutural e das alças. Revisão anual com avaliação técnica do estado físico do utensílio, segundo NR-12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Ministério do Trabalho), Guia de Manutenção de Equipamentos de Cozinha Industrial – Perfil Humano RH (2023), MachineMFG – Comparativo entre Aço Inox 302 e 430 (2024)
3	Assadeira tipo industrial, fabricada em aço inoxidável AISI 304, com espessura de 0,8 mm, indicada para uso intensivo em cozinhas profissionais, padarias, confeitarias, serviços de alimentação hospitalar e unidades de preparo de refeições. Corpo retangular com dimensões de 50 cm de comprimento, 35 cm de largura e 7 cm de altura, oferecendo alta capacidade para preparo de grandes volumes de alimentos. Possuir alças laterais em aço inox maciço, firmemente fixadas à estrutura, garantindo segurança no transporte, estabilidade durante o uso e resistência ao calor. Superfície interna e externa deve ser escovada, com acabamento polido, lisa e não porosa, facilitando a higienização e evitando acúmulo de resíduos. A estrutura é resistente à corrosão, impactos moderados e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares, conforme os requisitos das normas	20 anos, atrelados a condições adequadas de uso, higienização, armazenamento e manutenção, segundo NR-12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Ministério do Trabalho), Guia de Manutenção de Equipamentos de Cozinha Industrial – Perfil Humano RH (2023), MachineMFG – Comparativo entre Aço Inox 302 e 430 (2024)	Limpeza diária. Inspeção mensal para verificação de integridade estrutural e das alças. Revisão anual com avaliação técnica do estado físico do utensílio, segundo NR-12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Ministério do Trabalho), Guia de Manutenção de Equipamentos de Cozinha Industrial – Perfil Humano RH (2023), MachineMFG – Comparativo entre Aço Inox 302 e 430 (2024)
4	A bandeja de apoio para refeições fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), material atóxico, livre de BPA, resistente a impactos, variações térmicas e lavagens industriais, com superfície lisa e não porosa que facilita a higienização. Dimensões de 48 cm de comprimento, 33 cm de largura e 3,4 cm de altura, com formato retangular, bordas ergonômicas e cantos arredondados, permitindo empilhamento seguro e manuseio eficiente em ambientes hospitalares. O acabamento fosco ou semi-brilhante, as cores devem seguir o padrão hospitalar: cinza, azul claro ou bege.	5 anos, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, NR-32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde, ABNT NBR 14937: Utensílios plásticos para uso em serviços de alimentação, Resolução CONAMA nº 275/2001.	Limpeza diária. Inspeção mensal para verificação de trincas, deformações ou desgaste, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, NR-32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde, ABNT NBR 14937: Utensílios plásticos para uso em serviços de alimentação, Resolução CONAMA nº 275/2001.
5	Cuba Gastronômica GN 2/1 (60×40×20 cm) com tampa: Cuba confeccionada em aço inoxidável AISI 304, material resistente à corrosão, atóxico e compatível com ambientes hospitalares e alimentares. Possuir alças laterais em aço inox maciço, firmemente fixadas à estrutura, garantindo segurança no transporte, estabilidade durante o uso e resistência ao calor. Formato retangular, com bordas reforçadas e acabamento escovado ou acetinado, garantindo durabilidade, segurança no manuseio e facilidade na higienização. Dimensões: 60 cm (comprimento) x 40 cm (largura) x 20 cm (profundidade) - Aproximadamente 40 litros.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, incluindo requisitos para utensílios e superfícies em contato com alimentos, NR-32 (MTE): Define diretrizes de segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde, aplicável a ambientes hospitalares, ABNT NBR 14937: Norma brasileira que trata de utensílios metálicos para uso em serviços de alimentação, incluindo requisitos de material, acabamento e segurança, Norma Europeia EN 631: Padrão internacional que define dimensões e compatibilidade do sistema Gastronorm (GN), garantindo intercambialidade entre equipamentos.	Limpeza diária. Inspeção semestral para verificar deformações, trincas ou corrosão, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, incluindo requisitos para utensílios e superfícies em contato com alimentos, NR-32 (MTE): Define diretrizes de segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde, aplicável a ambientes hospitalares, ABNT NBR 14937: Norma brasileira que trata de utensílios metálicos para uso em serviços de alimentação, incluindo requisitos de material, acabamento e segurança, Norma Europeia EN 631: Padrão internacional que define dimensões e compatibilidade do sistema Gastronorm (GN), garantindo intercambialidade entre equipamentos.
6	Cuba Gastronômica GN 2/1 (60×40×10 cm) com tampa: Cuba confeccionada em aço inoxidável AISI 304, material resistente à corrosão, atóxico e compatível com ambientes hospitalares e alimentares. Possuir alças laterais em aço inox maciço, firmemente fixadas à estrutura, garantindo segurança no transporte, estabilidade durante o uso e resistência ao calor. Formato retangular, com bordas reforçadas e acabamento escovado ou acetinado, garantindo durabilidade, segurança no manuseio e facilidade na higienização. Dimensões: 60 cm (comprimento) x 40 cm (largura) x 10 cm (profundidade): Aproximadamente 20 litros.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Boas práticas para serviços de alimentação, NR-32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde, ABNT NBR 14937: Utensílios metálicos para serviços de alimentação.	Limpeza diária. Inspeção semestral para verificação de deformações, trincas ou corrosão, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Boas práticas para serviços de alimentação, NR-32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde, ABNT NBR 14937: Utensílios metálicos para serviços de alimentação.
7	Cuba Gastronômica GN 1/2 (30×26×10 cm) com tampa: Cuba confeccionada em aço inoxidável AISI 304, material resistente à corrosão, atóxico e compatível com ambientes hospitalares e alimentares. Possuir alças laterais em aço inox maciço, firmemente fixadas à estrutura, garantindo segurança no transporte, estabilidade durante o uso e resistência ao calor. Formato retangular, com bordas reforçadas e acabamento escovado ou acetinado, garantindo durabilidade, segurança no manuseio e facilidade na higienização. Dimensões: 30 (comprimento) cm x 26 cm (largura) x 10 cm (profundidade): Aproximadamente 6 a 7 litros.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Boas práticas para serviços de alimentação, NR-32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde, ABNT NBR 14937: Utensílios metálicos para serviços de alimentação.	Limpeza diária. Inspeção semestral para verificação de deformações, trincas ou corrosão, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Boas práticas para serviços de alimentação, NR-32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde, ABNT NBR 14937: Utensílios metálicos para serviços de alimentação.
8	Cuscuzeira Industrial em Inox 20 Litros : confeccionada em aço inox AISI 304, material atóxico e resistente à corrosão, adequada para ambientes hospitalares e alimentares. Com formato redondo, diâmetro de 50 cm e altura de 50 cm, capacidade de 20 litros, ideal para preparo de grandes porções. Deve conter reservatório inferior para água, câmara superior perfurada para farinha, tampa com encaixe seguro, acabamento escovado ou polido, bordas reforçadas e alças laterais para manuseio.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Boas práticas para serviços de alimentação, NR-32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde, ABNT NBR 14937: Utensílios metálicos para serviços de alimentação.	Limpeza diária. Inspeção semestral das alças, tampa e câmara perfurada, segundo ANVISA – RDC nº 275/2002: Boas práticas para serviços de alimentação, NR-32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde, ABNT NBR 14937: Utensílios metálicos para serviços de alimentação.
9	Batedor de ovos em inox com dimensões de 22×22, utensílio de cozinha manual, geralmente do tipo fuê (ou fouet), ideal descrição técnica. Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e fácil de higienizar, Hastes arredondadas e entrelaçadas para mistura uniforme resistente à corrosão e fácil de higienizar. Hastes arredondadas e entrelaçadas para mistura uniforme, condensar	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, segundo ABNT NBR 14937 – Utensílios metálicos para alimentação RDC ANVISA nº 275/2002 – Boas práticas sanitárias, NR-32 – Segurança em serviços de saúde.	Limpeza diária. Inspeção periódica para identificar sinais de desgaste ou corrosão, segundo ABNT NBR 14937 – Utensílios metálicos para alimentação RDC ANVISA nº 275/2002 – Boas práticas sanitárias, NR-32 – Segurança em serviços de saúde.
10	BOTIJÃO TÉRMICO, COM TRIPÉ RETRÁTIL, 06 L fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), termoplástico atóxico, resistente a impactos, à corrosão e à maioria dos agentes químicos, conforme especificações da NBR 15561. Com tampa de vedação hermética e torneira de acionamento manual para controle de fluxo. Resistência térmica, suportando temperaturas de até 90 °C sem deformação ou liberação de substâncias nocivas.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da NBR 15561 e critérios de segurança para utensílios em ambientes hospitalares estabelecidos na Resolução RDC nº 50/2002.	Limpeza diária. Verificação mensal da vedação da tampa e funcionamento da torneira, conforme especificações da NBR 15561 e critérios de segurança para utensílios em ambientes hospitalares estabelecidos na Resolução RDC nº 50/2002.
11	BOTIJÃO TÉRMICO COM TRIPÉ RETRÁTIL, 09L fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), termoplástico atóxico, resistente a impactos, à corrosão e à maioria dos agentes químicos, conforme especificações da NBR 15561. Com tampa de vedação hermética e torneira de acionamento manual para controle de fluxo. Resistência térmica, suportando temperaturas de até 90 °C sem deformação ou liberação de substâncias nocivas.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da NBR 15561 e critérios de segurança para utensílios em ambientes hospitalares estabelecidos na Resolução RDC nº 50/2002.	Limpeza diária. Verificação mensal da vedação da tampa e funcionamento da torneira, conforme especificações da NBR 15561 e critérios de segurança para utensílios em ambientes hospitalares estabelecidos na Resolução RDC nº 50/2002.
12	BOTIJÃO TÉRMICO COM TRIPÉ RETRÁTIL, 12L fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), termoplástico atóxico, resistente a impactos, à corrosão e à maioria dos agentes químicos, conforme especificações da NBR 15561. Com tampa de vedação hermética e torneira de acionamento manual para controle de fluxo. Resistência térmica, suportando temperaturas de até 90 °C sem deformação ou liberação de substâncias nocivas.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da NBR 15561 e critérios de segurança para utensílios em ambientes hospitalares estabelecidos na Resolução RDC nº 50/2002.	Limpeza diária. Verificação mensal da vedação da tampa e funcionamento da torneira, conforme especificações da NBR 15561 e critérios de segurança para utensílios em ambientes hospitalares estabelecidos na Resolução RDC nº 50/2002.
13	Caçarola industrial com capacidade de 40 litros, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, com acabamento polido, alças reforçadas e tampa com pegador central. Produto indicado para preparo e armazenamento de alimentos líquidos e sólidos em ambientes hospitalares e institucionais. Adequada para cocção e conservação de líquidos quentes, como caldos, sopas e preparações hospitalares. Resistente a temperaturas elevadas sem deformação ou liberação de resíduos metálicos.	15 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da ABNT NBR 11888 e da Resolução RDC nº 50/2002 da ANVISA.	Limpeza diária Mensal : Avaliação da integridade estrutural (soldas, rebites, fundo triplo). Trimestral: Avaliação da superfície interna quanto à porosidade ou microfissuras, conforme especificações da ABNT NBR 11888 e da Resolução RDC nº 50/2002 da ANVISA.
14	CAÇAROLA 50L confeccionada em aço inoxidável AISI 304, com acabamento polido, alças reforçadas e tampa com pegador central. Produto indicado para preparo e armazenamento de alimentos líquidos e sólidos em ambientes hospitalares e institucionais. Adequada para cocção e conservação de líquidos quentes, como caldos, sopas e preparações hospitalares. Resistente a temperaturas elevadas sem deformação ou liberação de resíduos metálicos.	15 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da ABNT NBR 11888 e da Resolução RDC nº 50/2002 da ANVISA.	Limpeza diária Mensal : Avaliação da integridade estrutural (soldas, rebites, fundo triplo). Trimestral: Avaliação da superfície interna quanto à porosidade ou microfissuras, conforme especificações da ABNT NBR 11888 e da Resolução RDC nº 50/2002 da ANVISA.

A autenticidade deste documento poderá ser conferida no site <http://www.peintegrado.pe.gov.br/Validacao.aspx>, informando o código de validação 517f5864-f5e4-4226-ba48-84fd09e1df51.

30	Colher de Mesa em Aço Inoxidável AISI 304 – Confeccionada inteiramente em aço inoxidável AISI 304, com comprimento entre 18 cm e 21 cm, estrutura inteira e acabamento polido, livre de porosidades. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas elevadas. Compatível com máquinas de lavar louça industriais e processos de desinfecção química.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações RDC nº 275/2002 da ANVISA e da ABNT NBR 11823:2013.	Limpeza diária. Mensal: inspeção visual para identificar corrosão ou desgaste Anual: verificação estrutural e registro patrimonial, conforme especificações RDC nº 275/2002 da ANVISA e da ABNT NBR 11823:2013.
31	Colher Grande Maciça em polietileno de alta densidade (PEAD) – 70 cm. Sem emendas ou partes móveis. Indicada para o manuseio de grandes volumes de alimentos em caldeirões, painéis industriais e tanques térmicos. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares.	5 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da RDC nº 275/2002 e ABNT NBR 14910:2010.	Limpeza diária. Mensal: Inspeção visual para rachaduras, deformações ou desgaste. Anual: Inspeção Estrutural e substituição preventiva se houver microfissuras.
32	COLHER GRANDE Maciça em polietileno de alta densidade (PEAD) – 50 A 60 CM. Sem emendas ou partes móveis. Indicada para o manuseio de grandes volumes de alimentos em caldeirões, painéis industriais e tanques térmicos. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares.	5 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da RDC nº 275/2002 e ABNT NBR 14910:2010.	Limpeza diária. Mensal: Inspeção visual para rachaduras, deformações ou desgaste. Anual: Inspeção Estrutural e substituição preventiva se houver microfissuras.
33	COLHER PEQUENAMaciça em polietileno de alta densidade (PEAD) – 40CM. Sem emendas ou partes móveis. Indicada para o manuseio de grandes volumes de alimentos em caldeirões, painéis industriais e tanques térmicos. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares.	5 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da RDC nº 275/2002 e ABNT NBR 14910:2010.	Limpeza diária. Mensal: Inspeção visual para rachaduras, deformações ou desgaste. Anual: Inspeção Estrutural e substituição preventiva se houver microfissuras.
34	Concha em aço inoxidável AISI 304, com comprimento total entre 35 cm, estrutura inteira e acabamento polido. O cabo médio com equilíbrio ideal entre alcance e controle, sendo excelente para servir caldos, sopas, molhos e líquidos em recipientes de médio a grande porte. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares. Diâmetro do bojo: 9 cm Capacidade volumétrica: de 250 ml Espessura mínima: 1,2 mm Formato: bojo profundo e arredondado, com cabo reforçado e bordas lisas.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da RDC nº 275/2002 da ANVISA e ABNT NBR 11823:2013	Limpeza diária. Mensal: Inspeção visual para corrosão, manchas ou deformações. Anual: Avaliação estrutural e registro patrimonial, conforme especificações da RDC nº 275/2002 da ANVISA e ABNT NBR 11823:2013
35	Concha em aço inoxidável AISI 304, com comprimento total 45 cm, estrutura inteira e acabamento polido. O cabo médio com equilíbrio ideal entre alcance e controle, sendo excelente para servir caldos, sopas, molhos e líquidos em recipientes de médio a grande porte. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares. Diâmetro do bojo: 11 cm Capacidade volumétrica: 350 ml, conforme modelo Espessura mínima: 1,2 mm Formato: bojo profundo e arredondado, com cabo reforçado e bordas lisas.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da RDC nº 275/2002 da ANVISA e ABNT NBR 11823:2013	Limpeza diária. Mensal: Inspeção visual para corrosão, manchas ou deformações. Anual: Avaliação estrutural e registro patrimonial, conforme especificações da RDC nº 275/2002 da ANVISA e ABNT NBR 11823:2013
36	Concha em aço inoxidável AISI 304, com comprimento total 50 cm, estrutura inteira e acabamento polido. O cabo médio oferece equilíbrio ideal entre alcance e controle, sendo excelente para servir caldos, sopas, molhos e líquidos em recipientes de médio a grande porte. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares. Diâmetro do bojo: 16 cmcm Capacidade volumétrica: 1000 ml, conforme modelo Espessura mínima: 1,2 mm Formato: bojo profundo e arredondado, com cabo reforçado e bordas lisas.	10 anos, desde que sejam observadas as condições adequadas de uso, higienização e armazenamento, conforme especificações da RDC nº 275/2002 da ANVISA e ABNT NBR 11823:2013	Limpeza diária. Mensal: Inspeção visual para corrosão, manchas ou deformações. Anual: Avaliação estrutural e registro patrimonial, conforme especificações da RDC nº 275/2002 da ANVISA e ABNT NBR 11823:2013
37	Depósito para Mantimentos fracionados – PEAD com Tampa (8 a 10 Litros) Fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), material resistente, durável e livre de BPA, ideal para o armazenamento seguro de alimentos em ambientes hospitalares, industriais e residenciais. Tampa com vedação eficiente, hermética ou com trava de segurança protegendo os mantimentos contra umidade, contaminação e agentes externos. Estável em ambientes refrigerados ou com variações térmicas moderadas. Superfície lisa, transparente, sem rebarbas, fácil de higienizar.	5 anos, conforme frequência de uso e condições de higienização, conforme especificações da RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados, Portaria MS nº 2048/2002 Diretrizes para equipamentos em unidades de saúde, ABNT NBR 14990 Requisitos para utensílios plásticos em ambientes alimentares e hospitalares e Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização e controle de utensílios.	Limpeza diária. Inspeção mensal: Verificar integridade física, tampa e vedação. Substituição imediata: Em caso de trincas, deformações ou perda de vedação, conforme especificações da RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados, Portaria MS nº 2048/2002 Diretrizes para equipamentos em unidades de saúde, ABNT NBR 14990 Requisitos para utensílios plásticos em ambientes alimentares e hospitalares e Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização e controle de utensílios.
38	Escorredor de Arroz – Aço Inox AISI 304. Tipo Industrial 30-35 cm Escorredor fabricado em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas industriais, hospitalares e institucionais. Projetado para o escoamento eficiente de arroz e outros grãos em grandes volumes, com estrutura reforçada, bordas lisas e alças ergonômicas para manuseio seguro. Circular, com base perfurada e alças laterais. Polido, resistente à corrosão e fácil de higienizar. Alta durabilidade mecânica e química.	5 a 10 anos, conforme frequência de uso e condições de higienização, RDC ANVISA nº 222/2018 Estabelece diretrizes para o gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde Portaria MS nº 2048/2002 Define requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação Guia de Gerenciamento de Equipamentos – GVS MedTech Recomendações para manutenção preventiva e indicadores de substituição (MTBF/MTTR)	Limpeza diária. Inspeção mensal: Verificação de integridade estrutural, presença de trincas, deformações ou corrosão. Substituição imediata: Em caso de falhas estruturais, perda de funcionalidade ou contaminação irreversível, conforme RDC ANVISA nº 222/2018 Estabelece diretrizes para o gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde Portaria MS nº 2048/2002 Define requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação Guia de Gerenciamento de Equipamentos – GVS MedTech Recomendações para manutenção preventiva e indicadores de substituição (MTBF/MTTR).
39	Escorredor de Arroz – Aço Inox AISI 304 Tipo Industrial 50 cm ou mais. Escorredor fabricado em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas industriais, hospitalares e institucionais. Projetado para o escoamento eficiente de arroz e outros grãos em grandes volumes, com estrutura reforçada, bordas lisas e alças ergonômicas para manuseio seguro. Circular, com base perfurada e alças laterais. Polido, resistente à corrosão e fácil de higienizar. Alta durabilidade mecânica e química.	5 a 10 anos, conforme frequência de uso e condições de higienização, RDC ANVISA nº 222/2018 Estabelece diretrizes para o gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde Portaria MS nº 2048/2002 Define requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação Guia de Gerenciamento de Equipamentos – GVS MedTech Recomendações para manutenção preventiva e indicadores de substituição (MTBF/MTTR)	Limpeza diária. Inspeção mensal: Verificação de integridade estrutural, presença de trincas, deformações ou corrosão. Substituição imediata: Em caso de falhas estruturais, perda de funcionalidade ou contaminação irreversível, conforme RDC ANVISA nº 222/2018 Estabelece diretrizes para o gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde Portaria MS nº 2048/2002 Define requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação Guia de Gerenciamento de Equipamentos – GVS MedTech Recomendações para manutenção preventiva e indicadores de substituição (MTBF/MTTR).

40	<p>Escorredor de Arroz – Aço Inox AISI 304 Tipo Industrial 40-45 cm</p> <p>Escorredor fabricado em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas industriais, hospitalares e institucionais. Projetado para o escoamento eficiente de arroz e outros grãos em grandes volumes, com estrutura reforçada, bordas lisas e alças ergonômicas para manuseio seguro. Circular, com base perfurada e alças laterais. Polido, resistente à corrosão e fácil de higienizar. Alta durabilidade mecânica e química.</p>	<p>5 a 10 anos, conforme frequência de uso e condições de higienização,</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Estabelece diretrizes para o gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde</p> <p>Portaria MS nº 2048/2002 Define requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares</p> <p>Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação</p> <p>Guia de Gerenciamento de Equipamentos – GVS MedTech</p> <p>Recomendações para manutenção preventiva e indicadores de substituição (MTBF/MTTR)</p>	<p>Limpeza diária. Inspeção mensal: Verificação de integridade estrutural, presença de trincas, deformações ou corrosão.</p> <p>Substituição imediata: Em caso de falhas estruturais, perda de funcionalidade ou contaminação irreversível, conforme RDC ANVISA nº 222/2018 Estabelece diretrizes para o gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde</p> <p>Portaria MS nº 2048/2002 Define requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares</p> <p>Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação</p> <p>Guia de Gerenciamento de Equipamentos – GVS MedTech</p> <p>Recomendações para manutenção preventiva e indicadores de substituição (MTBF/MTTR).</p>
41	<p>Escumadeira Grande – Aço Inox Tipo Industrial (15 x 55 cm). Escumadeira profissional fabricada em aço inoxidável AISI 304, ideal para uso intensivo em cozinhas industriais, hospitalares, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Com diâmetro de 15 cm e comprimento total de 55 cm, oferece excelente alcance, segurança térmica e resistência mecânica para o manuseio de alimentos em grandes volumes. Acabamento polido, com bordas lisas e superfície higiênica. Com cabo anatômico, inteiro, com pegada firme e segura.</p>	<p>5 anos, conforme frequência de uso, tipo de higienização e ambiente de aplicação, conforme,</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde,</p> <p>Portaria MS nº 2048/2002 Requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares</p> <p>Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação</p>	<p>Limpeza diária: Verificar integridade da estrutura, presença de trincas, corrosão ou deformações</p> <p>Higienização diária: Com produtos compatíveis com ambientes hospitalares e alimentícios</p> <p>Substituição imediata: Em caso de falhas estruturais, perda de funcionalidade ou contaminação irreversível, conforme RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde, Portaria MS nº 2048/2002 Requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares</p> <p>Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação.</p>
42	<p>Escumadeira Média – Aço Inox Tipo Industrial (12 x 40 cm)</p> <p>Escumadeira profissional fabricada em aço inoxidável AISI 304, ideal para uso frequente em cozinhas industriais, hospitalares, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Com diâmetro de 12 cm e comprimento total de 40 cm, proporciona excelente controle, segurança térmica e resistência mecânica para o manuseio de alimentos em volumes médios.</p> <p>Apresentar acabamento polido, com bordas lisas e superfície higiênica, facilitando a limpeza e evitando acúmulo de resíduos. O cabo anatômico, inteiro e reforçado, oferece pegada firme e segura, garantindo conforto e precisão durante o uso.</p>	<p>5 anos, conforme frequência de uso, tipo de higienização e ambiente de aplicação, conforme,</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde,</p> <p>Portaria MS nº 2048/2002 Requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares</p> <p>Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação</p>	<p>Limpeza diária: Verificar integridade da estrutura, presença de trincas, corrosão ou deformações</p> <p>Higienização diária: Com produtos compatíveis com ambientes hospitalares e alimentícios</p> <p>Substituição imediata: Em caso de falhas estruturais, perda de funcionalidade ou contaminação irreversível, conforme RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados em serviços de saúde, Portaria MS nº 2048/2002 Requisitos para equipamentos e utensílios em unidades de saúde</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável utilizados em ambientes alimentares e hospitalares</p> <p>Manual de Boas Práticas – ANVISA Procedimentos de higienização, inspeção e controle de utensílios em serviços de alimentação.</p>
43	<p>Amassador Espremedor de Batatas e Legumes – Industrial Profissional Grande (Cuba Inox)</p> <p>Amassador Espremedor de Batatas e Legumes – Industrial Profissional Grande</p> <p>Cuba Inox AISI 304 Protetores de Base em Fibra de Vidro Antiderrapante Regulável - Equipamento robusto e de alto desempenho, ideal para cozinhas industriais, hospitalares, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Fabricado com estrutura metálica reforçada, cuba em aço inoxidável AISI 304 e protetores de base em fibra de vidro, oferece segurança, durabilidade e estabilidade mesmo em ambientes de alta rotatividade. Estrutura metálica reforçada com alavanca de pressão manual. Capacidade por ciclo: 5 a 8 litros (ideal para grandes volumes).</p>	<p>5 anos, conforme frequência de uso e cuidados de higienização, segundo orientação da</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de utensílios e descarte em serviços de saúde</p> <p>Portaria MS nº 2048/2002 Diretrizes para equipamentos em unidades de saúde</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício</p> <p>Manual de Boas Práticas – ANVISA Higienização e controle de utensílios em cozinhas profissionais.</p>	<p>Limpeza diária. Inspeção mensal da estrutura, articulações e protetores de base.</p> <p>Substituição imediata em caso de trincas, corrosão ou falhas mecânicas, segundo orientação da</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de utensílios e descarte em serviços de saúde</p> <p>Portaria MS nº 2048/2002 Diretrizes para equipamentos em unidades de saúde</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas técnicas para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício</p> <p>Manual de Boas Práticas – ANVISA Higienização e controle de utensílios em cozinhas profissionais.</p>
44	<p>Faca de Mesa – Aço Inoxidável, Não Deformável</p> <p>Faca de mesa fabricada integralmente em aço inoxidável AISI AISI 304, com alta resistência à corrosão, impacto e deformações. Indicada para uso em refeitórios, cozinhas profissionais, hospitais, escolas e ambientes que exigem utensílios duráveis, seguros e higiênicos. Dimensões padrão: 18 a 22 cm de comprimento total. Acabamento: Alto brilho com bordas arredondadas. Não deformável sob uso normal, resistente à lavagem industrial. Pode ser lavada em lava-louças industriais, compatível com detergentes hospitalares.</p>	<p>5 anos, segundo orientação da</p> <p>ABNT NBR 14990 Normas para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício e hospitalar</p> <p>RDC ANVISA nº 275/2002 Boas práticas para serviços de alimentação</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de utensílios e descarte em serviços de saúde</p> <p>Portaria MS nº 2048/2002 Diretrizes para equipamentos em unidades de saúde</p>	<p>Inspeção mensal: Verificar integridade da lâmina e cabo</p> <p>Limpeza diária: Com sabão neutro ou detergente hospitalar</p> <p>Substituição imediata: Em caso de trincas, perda de fio ou oxidação localizada, conforme ABNT NBR 14990 Normas para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício e hospitalar</p> <p>RDC ANVISA nº 275/2002 Boas práticas para serviços de alimentação</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Gerenciamento de utensílios e descarte em serviços de saúde</p> <p>Portaria MS nº 2048/2002 Diretrizes para equipamentos em unidades de saúde</p>
45	<p>Faca Peixeira – Aço Inoxidável, Cabo Plástico Branco, 6 Polegadas</p> <p>Faca resistente, indicada para cortes precisos de carnes, peixes, legumes e frutas. Fabricada com lâmina em aço inoxidável, material em aço inoxidável, comprimento: 6 polegadas (aprox. 15 cm), acabamento polido ou antiaderente e cabo plástico branco ergonômico, é amplamente utilizada em cozinhas industriais, refeitórios, açougues e ambientes hospitalares.</p>	<p>5 anos, conforme</p> <p>ABNT NBR 14990 – Utensílios em aço inox para uso alimentício, RDC ANVISA nº 275/2002 – Boas práticas para serviços de alimentação.</p>	<p>Limpeza diária.</p> <p>Inspeção visual Mensal: Verificar trincas, desgaste da lâmina e integridade do cabo.</p> <p>Afiação: Conforme necessidade. Usar chaira ou pedra de afiar, evitando perda de geometria da lâmina.</p> <p>Substituição Imediata Em caso de quebra, deformação, oxidação profunda ou soltura do cabo, segundo</p> <p>ABNT NBR 14990 Define requisitos para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício, incluindo resistência à corrosão e segurança no manuseio, RDC ANVISA nº 275/2002 Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, incluindo controle de utensílios e equipamentos,</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Trata do gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados ou contaminados em serviços de saúde, Portaria MS nº 2048/2002 Define diretrizes para equipamentos e utensílios utilizados em unidades de saúde e alimentação coletiva.</p>
46	<p>Faca Peixeira – Aço Inoxidável, Cabo Plástico Branco, 8 Polegadas.</p> <p>Faca resistente, indicada para cortes precisos de carnes, peixes, legumes e frutas. Fabricada com lâmina em aço inoxidável, material em aço inoxidável, comprimento: 8 polegadas (aprox. 20 cm), acabamento polido ou antiaderente e cabo plástico branco ergonômico, é amplamente utilizada em cozinhas industriais, refeitórios, açougues e ambientes hospitalares.</p>	<p>5 anos, conforme</p> <p>ABNT NBR 14990 – Utensílios em aço inox para uso alimentício, RDC ANVISA nº 275/2002 – Boas práticas para serviços de alimentação.</p>	<p>Limpeza diária.</p> <p>Inspeção visual Mensal: Verificar trincas, desgaste da lâmina e integridade do cabo.</p> <p>Afiação: Conforme necessidade. Usar chaira ou pedra de afiar, evitando perda de geometria da lâmina.</p> <p>Substituição Imediata Em caso de quebra, deformação, oxidação profunda ou soltura do cabo, segundo</p> <p>ABNT NBR 14990 Define requisitos para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício, incluindo resistência à corrosão e segurança no manuseio, RDC ANVISA nº 275/2002 Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, incluindo controle de utensílios e equipamentos,</p> <p>RDC ANVISA nº 222/2018 Trata do gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados ou contaminados em serviços de saúde, Portaria MS nº 2048/2002 Define diretrizes para equipamentos e utensílios utilizados em unidades de saúde e alimentação coletiva.</p>

47	Faca Peixeira - Aço Inoxidável, Cabo Plástico Branco, 10 Polegadas. Faca resistente, indicada para cortes precisos de carnes, peixes, legumes e frutas. Fabricada com lâmina em aço inoxidável, material em aço inoxidável, 10 polegadas (aprox. 25 cm), acabamento polido ou antiaderente e cabo plástico branco ergonômico, é amplamente utilizada em cozinhas industriais, refeitórios, açougues e ambientes hospitalares.	5 anos, conforme ABNT NBR 14990 - Utensílios em aço inox para uso alimentício, RDC ANVISA nº 275/2002 - Boas práticas para serviços de alimentação.	Limpeza diária. Inspeção visual Mensal: Verificar trincas, desgaste da lâmina e integridade do cabo. Afição: Conforme necessidade. Usar chaira ou pedra de afiar, evitando perda de geometria da lâmina. Substituição Imediata Em caso de quebra, deformação, oxidação profunda ou soltura do cabo, segundo ABNT NBR 14990 Define requisitos para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício, incluindo resistência à corrosão e segurança no manuseio, RDC ANVISA nº 275/2002 Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, incluindo controle de utensílios e equipamentos, RDC ANVISA nº 222/2018 Trata do gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados ou contaminados em serviços de saúde, Portaria MS nº 2048/2002 Define diretrizes para equipamentos e utensílios utilizados em unidades de saúde e alimentação coletiva.
48	Faca Peixeira - Aço Inoxidável, Cabo Plástico Branco, 12 Polegadas. Faca resistente, indicada para cortes precisos de carnes, peixes, legumes e frutas. Fabricada com lâmina em aço inoxidável, material em aço inoxidável, 12 polegadas (aprox. 30 cm), acabamento polido ou antiaderente e cabo plástico branco ergonômico, é amplamente utilizada em cozinhas industriais, refeitórios, açougues e ambientes hospitalares.	5 anos, conforme ABNT NBR 14990 - Utensílios em aço inox para uso alimentício, RDC ANVISA nº 275/2002 - Boas práticas para serviços de alimentação.	Limpeza diária. Inspeção visual Mensal: Verificar trincas, desgaste da lâmina e integridade do cabo. Afição: Conforme necessidade. Usar chaira ou pedra de afiar, evitando perda de geometria da lâmina. Substituição Imediata Em caso de quebra, deformação, oxidação profunda ou soltura do cabo, segundo ABNT NBR 14990 Define requisitos para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício, incluindo resistência à corrosão e segurança no manuseio, RDC ANVISA nº 275/2002 Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, incluindo controle de utensílios e equipamentos, RDC ANVISA nº 222/2018 Trata do gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados ou contaminados em serviços de saúde, Portaria MS nº 2048/2002 Define diretrizes para equipamentos e utensílios utilizados em unidades de saúde e alimentação coletiva.
49	Faca Serra para Pão - 8 Polegadas Lâmina em Aço Inoxidável Cabo Plástico Ergonômico Corte Serrilhado. Faca resistente, indicada para cortes precisos de carnes, peixes, legumes e frutas. Fabricada com lâmina em aço inoxidável, material em aço inoxidável, 8 polegadas (aprox. 20 cm), acabamento polido ou antiaderente, om serrilha uniforme para cortes limpos e cabo plástico branco ergonômico, é amplamente utilizada em cozinhas industriais, refeitórios, açougues e ambientes hospitalares.	5 anos, conforme ABNT NBR 14990 - Utensílios em aço inox para uso alimentício, RDC ANVISA nº 275/2002 - Boas práticas para serviços de alimentação.	Limpeza diária. Inspeção visual Mensal: Verificar trincas, desgaste da lâmina e integridade do cabo. Afição: Conforme necessidade. Usar chaira ou pedra de afiar, evitando perda de geometria da lâmina. Substituição Imediata Em caso de quebra, deformação, oxidação profunda ou soltura do cabo, segundo ABNT NBR 14990 Define requisitos para utensílios em aço inoxidável para uso alimentício, incluindo resistência à corrosão e segurança no manuseio, RDC ANVISA nº 275/2002 Estabelece boas práticas para serviços de alimentação, incluindo controle de utensílios e equipamentos, RDC ANVISA nº 222/2018 Trata do gerenciamento de resíduos e descarte de utensílios danificados ou contaminados em serviços de saúde, Portaria MS nº 2048/2002 Define diretrizes para equipamentos e utensílios utilizados em unidades de saúde e alimentação coletiva.
50	FORMA RETANGULAR PARA BOLO, EM ALUMÍNIO 40X80CM - Em aço inoxidável 304, resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Material indicado para cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar por sua durabilidade, superfície lisa e não porosa. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares.	10 anos, seguindo as orientações da ABNT NBR 11816, RDC 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal : Verificação de soldas, deformações ou corrosão. Anual : Análise de desgaste e funcionalidade. Substituição Imediata Em caso de quebra, deformação e oxidação, segundo ABNT NBR 11816, RDC 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
51	Frigideira nº16 em aço inoxidável 304, com corpo resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares.	10 anos, seguindo as orientações da ABNT NBR 11816, RDC 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal : Verificação de soldas, deformações ou corrosão. Anual : Análise de desgaste e funcionalidade. Substituição Imediata Em caso de quebra, deformação e oxidação, segundo ABNT NBR 11816, RDC 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
52	Frigideira nº22 em aço inoxidável 304, com corpo resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição a temperaturas. Resistente à corrosão e à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares.	10 anos, seguindo as orientações da ABNT NBR 11816, RDC 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal: Verificação de soldas, deformações ou corrosão. Anual: Análise de desgaste e funcionalidade. Substituição imediata em caso de quebra, deformação e oxidação, segundo ABNT NBR 11816, RDC 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
53	Frigideira nº30 em aço inoxidável 304, com corpo robusto e resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica intensa. Resistente à ação de detergentes e desinfetantes hospitalares.	10 anos, conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal: Verificação de soldas, deformações ou corrosão. Anual: Análise de desgaste e funcionalidade. Substituição imediata em caso de quebra, deformação ou oxidação, conforme critérios das normas citadas.
54	GARRAFA TÉRMICA, CAPACIDADE DE 1L- Garrafa térmica com capacidade nominal de 1 litro, corpo externo em Polietileno de Alta Densidade (PEAD), material atóxico, resistente a impactos, variações térmicas e agentes químicos de sanitização. Isolamento térmico por ampola de vidro ou parede dupla com vácuo, conforme desempenho térmico mínimo exigido. Produto conforme ABNT NBR 13282 e RDC nº 275/2002 (ANVISA), adequado para ambientes hospitalares e cozinhas industriais por sua superfície lisa, não porosa e fácil de higienizar. Mantém líquidos quentes por até 8 horas e frios por até 24 horas.	5 anos, conforme ABNT NBR 13282 e RDC nº 275/2002 (ANVISA).	Limpeza diária. Inspeção mensal: da vedação e integridade da ampola. Revisão anual para avaliação de desempenho térmico. Substituição imediata em caso de quebra, trinca, deformação ou perda de isolamento, conforme critérios da RDC nº 275/2002, NT 01/2020 e ABNT NBR 13282.
55	Garfo de mesa em aço inoxidável 304, monobloco (peça única), com comprimento total de 30 cm. Superfície lisa, não porosa, resistente à corrosão, impactos moderados e agentes químicos de sanitização. Indicado para uso em cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar por sua durabilidade e facilidade de higienização.	10 anos, conforme ABNT NBR 11816 e RDC nº 275/2002 (ANVISA).	Limpeza diária. Mensal : integridade estrutural. Anual : avaliação de desgaste. Substituição imediata em caso de deformação, quebra ou oxidação, conforme ABNT NBR 11816 e RDC nº 275/2002 (ANVISA).
56	Garfo para fritura (trinchante) em aço inoxidável 304, com corpo monobloco de 30 cm, resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica intensa. Resistente à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares.	10 anos, seguindo as orientações da ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal: Verificação de soldas, deformações ou corrosão. Anual: Análise de desgaste e funcionalidade. Substituição imediata em caso de quebra, deformação ou oxidação, conforme critérios das normas citadas. conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
57	Escorredor de massa em aço inoxidável 304, com alças laterais reforçadas, dimensões de 50x25 cm, resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Superfície perfurada, lisa e não porosa, de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica intensa. Resistente à ação de detergentes e desinfetantes hospitalares.	10 anos, conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal: Verificação de soldas, deformações ou corrosão. Anual: Análise de desgaste e funcionalidade. Substituição imediata em caso de quebra, deformação ou oxidação, conforme critérios das normas citadas. conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
58	Amolador tipo chaira profissional, com haste de 25 cm em aço de alta dureza com revestimento em cromo duro, resistente à corrosão, impactos moderados e agentes químicos de sanitização. Superfície estriada, lisa e não porosa, de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo ou exposição térmica. Indicado para uso em cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar.	10 anos, conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal: Verificação de integridade da haste, cabo e fixação. Anual: Avaliação da capacidade de afiação e desgaste do revestimento. Substituição imediata em caso de quebra, deformação, perda de eficiência ou oxidação, conforme critérios das normas citadas. conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.

59	Pegador de macarrão em aço inoxidável 304, com cabo pequeno (24 a 26 cm), ideal para manuseio seguro e preciso em cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar. Superfície lisa, não porosa e resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica intensa.	10 anos, atendendo às exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal: Verificação de integridade da haste, cabo e fixação. Anual: Avaliação da capacidade de afiação e desgaste do revestimento. Substituição imediata em caso de quebra, deformação, perda de eficiência ou oxidação, conforme critérios das normas citadas.onforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
60	Pegador de macarrão em aço inoxidável 304, com cabo médio (28 a 30 cm), ideal para manuseio seguro e preciso em cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar. Superfície lisa, não porosa e resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica intensa.	10 anos, atendendo às exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal: Verificação de integridade da haste, cabo e fixação. Anual: Avaliação da capacidade de afiação e desgaste do revestimento. Substituição imediata em caso de quebra, deformação, perda de eficiência ou oxidação, conforme critérios das normas citadas.onforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
61	Pegador de macarrão em aço inoxidável 304, com cabo grande (32 a 36 cm), ideal para manuseio seguro e preciso em cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar. Superfície lisa, não porosa e resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica intensa.	10 anos, atendendo às exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal: Verificação de integridade da haste, cabo e fixação. Anual: Avaliação da capacidade de afiação e desgaste do revestimento. Substituição imediata em caso de quebra, deformação, perda de eficiência ou oxidação, conforme critérios das normas citadas.onforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
62	Pegador de salada em aço inoxidável 304 , pequeno (24 a 26 cm), com cabo intermediário entre os modelos longo e curto, resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica. Resistente à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares. Disponível em três tamanhos funcionais para uso em cozinhas industriais.	10 anos, conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020	Limpeza diária. Mensal: Verificação de integridade da haste, cabo e fixação. Anual: Avaliação da capacidade de afiação e desgaste do revestimento. Substituição imediata em caso de quebra, deformação, perda de eficiência ou oxidação, conforme critérios das normas citadas.onforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
63	Pegador de salada em aço inoxidável 304 , médio (28 a 30 cm), com cabo intermediário entre os modelos longo e curto, resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica. Resistente à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares. Disponível em três tamanhos funcionais para uso em cozinhas industriais.	10 anos, conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020	Limpeza diária. Mensal: Verificação de integridade da haste, cabo e fixação. Anual: Avaliação da capacidade de afiação e desgaste do revestimento. Substituição imediata em caso de quebra, deformação, perda de eficiência ou oxidação, conforme critérios das normas citadas.onforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
64	Pegador de salada em aço inoxidável 304 ,(32 a 36 cm), com cabo intermediário entre os modelos longo e curto, resistente à corrosão, altas temperaturas e agentes químicos de sanitização. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. O modelo deve apresentar alta resistência mecânica, sendo não deformável sob uso contínuo, impacto moderado ou exposição térmica. Resistente à ação de agentes químicos agressivos, como detergentes e desinfetantes hospitalares. Disponível em três tamanhos funcionais para uso em cozinhas industriais.	10 anos, conforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020	Limpeza diária. Mensal: Verificação de integridade da haste, cabo e fixação. Anual: Avaliação da capacidade de afiação e desgaste do revestimento. Substituição imediata em caso de quebra, deformação, perda de eficiência ou oxidação, conforme critérios das normas citadas.onforme ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
65	Peneira grande em aço inoxidável 304, com diâmetro de 20 cm, indicada para uso em cozinhas industriais, serviços de alimentação hospitalar e unidades de preparo de refeições. O modelo deve apresentar corpo circular com bordas reforçadas, alças laterais fixas para apoio sobre recipientes e cabo ergonômico com comprimento entre 18 cm e 22 cm. A estrutura deve ser resistente à corrosão, impactos moderados e agentes químicos de sanitização, com superfície perfurada, lisa e não porosa, facilitando a higienização. Profundidade do cesto: entre 6 cm e 9 cm, diâmetro dos furos : entre 1 mm e 2 mm, permitindo o escoamento eficiente de líquidos, massas leves, caldos e farinhas.	10 anos, conforme as exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal : integridade estrutural. Anual : desgaste e funcionalidade. Substituição imediata em caso de quebra, deformação ou oxidação, conforme critérios das normas citadas, conforme as exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
66	Peneira média em aço inoxidável 304, com diâmetro de 13 cm, indicada para uso em cozinhas industriais, serviços de alimentação hospitalar e unidades de preparo de refeições. O modelo deve apresentar corpo circular com bordas reforçadas, alças laterais para apoio sobre recipientes e cabo ergonômico com comprimento entre 15 cm e 20 cm, garantindo manuseio seguro e eficiente. A estrutura deve ser resistente à corrosão, impactos moderados e agentes químicos de sanitização, com superfície perfurada, lisa e não porosa, facilitando a higienização. Profundidade entre 5 cm e 7 cm, diâmetro dos furos geralmente entre 1 mm e 2 mm, adequado para coar líquidos, massas leves, caldos e ingredientes secos.	10 anos, conforme as exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal : integridade estrutural. Anual : desgaste e funcionalidade. Substituição imediata em caso de quebra, deformação ou oxidação, conforme critérios das normas citadas, conforme as exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
67	Peneira pequena em aço inoxidável 304, com diâmetro de 7 cm, indicada para uso em cozinhas industriais, serviços de alimentação hospitalar e unidades de preparo de refeições. O modelo deve apresentar corpo circular com bordas reforçadas, cabo ergonômico com comprimento entre 12 cm e 16 cm e, preferencialmente, alça lateral para apoio sobre recipientes. A estrutura deve ser resistente à corrosão, impactos moderados e agentes químicos de sanitização, com superfície perfurada, lisa e não porosa, facilitando a higienização. Profundidade entre 3 cm e 5 cm, e o diâmetro dos furos geralmente entre 0,8 mm e 1,5 mm, adequado para coar pequenas porções de líquidos, caldos leves, chás e ingredientes secos em baixa escala.	10 anos, conforme as exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.	Limpeza diária. Mensal : integridade estrutural. Anual : desgaste e funcionalidade. Substituição imediata em caso de quebra, deformação ou oxidação, conforme critérios das normas citadas, conforme as exigências das normas ABNT NBR 11816, RDC nº 275/2002 (ANVISA) e NT 01/2020.
68	O prato fundo tipo transparente fabricado em vidro temperado de alta resistência, ideal para ambientes exigentes como cozinhas hospitalares e refeitórios industriais. Material extremamente durável, suportando impactos, variações térmicas e sanitizantes químicos sem comprometer a integridade ou a transparência. Projetado para uso intenso, higienização rigorosa e frequente, atendendo aos padrões de segurança e controle sanitário exigidos em ambientes hospitalares. Estrutura reforçada garantindo longa vida útil mesmo sob condições adversas, tornando-o uma escolha confiável e segura para operações profissionais. Diâmetro padrão entre 20 e 24 cm, capacidade média de 600 ml e espessura entre 4 e 6 mm, garantindo resistência a impactos e variações térmicas. O material é não poroso, facilitando a higienização e evitando contaminações cruzadas.	3 a 5 anos, conforme especificações da ABNT NBR 14876,RDC nº 216/2004 da ANVISA, RDC nº 50/2002, Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Mensal: auditoria funcional e verificação de integridade estrutural; separação de peças com desgaste ou danos. Anual: revisão completa do estoque, com relatório técnico conforme Instruções Técnicas (IT) internas do serviço de nutrição e dietética, e substituição de unidades com sinais de fadiga ou comprometimento sanitário. Substituição: imediata em caso de quebra, trinca ou perda de transparência; ou programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos em Normas Técnicas (NT) internas e validação por inspeção conforme INMETRO para utensílios de uso profissional, conforme especificações da ABNT NBR 14876,RDC nº 216/2004 da ANVISA, RDC nº 50/2002, Portaria INMETRO nº 486/2021.
69	PRATO RASO MESA TRANSPARENTE fabricado em vidro temperado de alta resistência, ideal para ambientes exigentes como cozinhas hospitalares e refeitórios industriais. Material extremamente durável, suportando impactos, variações térmicas e sanitizantes químicos sem comprometer a integridade ou a transparência. Projetado para uso intenso, higienização rigorosa e frequente, atendendo aos padrões de segurança e controle sanitário exigidos em ambientes hospitalares. Estrutura reforçada garantindo longa vida útil mesmo sob condições adversas, tornando-o uma escolha confiável e segura para operações profissionais. Diâmetro padrão de 31 centímetros, capacidade média de 600 ml e espessura entre 4 e 6 mm, garantindo excelente resistência a impactos mecânicos e variações térmicas.O material é não poroso, facilitando a higienização e evitando contaminações cruzadas	3 a 5 anos, conforme especificações da ABNT NBR 14876,RDC nº 216/2004 da ANVISA, RDC nº 50/2002, Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Mensal: auditoria funcional e verificação de integridade estrutural; separação de peças com desgaste ou danos. Anual: revisão completa do estoque, com relatório técnico conforme Instruções Técnicas (IT) internas do serviço de nutrição e dietética, e substituição de unidades com sinais de fadiga ou comprometimento sanitário. Substituição: imediata em caso de quebra, trinca ou perda de transparência; ou programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos em Normas Técnicas (NT) internas e validação por inspeção conforme INMETRO para utensílios de uso profissional, conforme especificações da ABNT NBR 14876,RDC nº 216/2004 da ANVISA, RDC nº 50/2002, Portaria INMETRO nº 486/2021.

70	<p>PRATO SOBREMESA TRANSPARENTE fabricado em vidro temperado de alta resistência, ideal para ambientes exigentes como cozinhas hospitalares e refeitórios industriais. Material extremamente durável, suportando impactos, variações térmicas e sanitizantes químicos sem comprometer a integridade ou a transparência. Projetado para uso intenso, higienização rigorosa e frequente, atendendo aos padrões de segurança e controle sanitário exigidos em ambientes hospitalares. Estrutura reforçada garantindo longa vida útil mesmo sob condições adversas, tornando-o uma escolha confiável e segura para operações profissionais. Diâmetro padrão de 19 centímetros, capacidade média de 250 ml e espessura entre 2 e 4 mm, garantindo excelente resistência a impactos mecânicos e variações térmicas. O material é não poroso, facilitando a higienização e evitando contaminações cruzadas.</p>	<p>3 a 5 anos, conforme especificações da ABNT NBR 14876, RDC nº 216/2004 da ANVISA, RDC nº 50/2002, Portaria INMETRO nº 486/2021.</p>	<p>Limpeza diária. Mensal: auditoria funcional e verificação de integridade estrutural; separação de peças com desgaste ou danos.</p> <p>Anual: revisão completa do estoque, com relatório técnico conforme Instruções Técnicas (IT) internas do serviço de nutrição e dietética, e substituição de unidades com sinais de fadiga ou comprometimento sanitário.</p> <p>Substituição: imediata em caso de quebra, trinca ou perda de transparência; ou programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos em Normas Técnicas (NT) internas e validação por inspeção conforme INMETRO para utensílios de uso profissional, conforme especificações da ABNT NBR 14876, RDC nº 216/2004 da ANVISA, RDC nº 50/2002, Portaria INMETRO nº 486/2021.</p>
71	<p>A caixa térmica tipo "cooler" retangular de 12 litros, fabricada em polietileno de alta densidade (HDPE), ideal para transporte e conservação de alimentos, bebidas ou insumos hospitalares em ambientes institucionais.</p> <p>Possuir tampa com vedação hermética e trava de segurança, que evita vazamentos e garante proteção contra contaminações externas. Alças embutidas e articuláveis proporcionam ergonomia e praticidade no transporte. O produto é livre de BPA (Bisfenol A), atendendo às exigências sanitárias para contato seguro com alimentos e medicamentos. O produto tem capacidade de 12 litros, dimensões aproximadas de 30 x 20 x 25 cm.</p>	<p>5 anos, conforme ABNT NBR 14876 – Utensílios de vidro e plástico para uso institucional, ABNT NBR 15575 – Desempenho de sistemas construtivos e durabilidade, RDC nº 216/2004 – ANVISA – Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 275/2002 – ANVISA – Boas Práticas de Fabricação, RDC nº 50/2002 – ANVISA – Infraestrutura física de estabelecimentos de saúde, Portaria INMETRO nº 486/2021 – Requisitos técnicos para equipamentos térmicos, ITs e NTs institucionais – Instruções Técnicas e Normas Técnicas internas de manutenção, engenharia clínica e gestão patrimonial.</p>	<p>Limpeza diária. Mensal : Verificação da integridade das alças, tampa e vedação; teste de conservação térmica com termômetro; registro em planilha de controle.</p> <p>Anual :Auditoria técnica completa: avaliação estrutural, eficiência térmica, conformidade com normas sanitárias; emissão de laudo técnico.</p> <p>Substituição Imediata em caso de trincas, perda de vedação, falha térmica ou contaminação interna; programada ao final da vida útil estimada, conforme ABNT NBR 14876 – Utensílios de vidro e plástico para uso institucional, ABNT NBR 15575 – Desempenho de sistemas construtivos e durabilidade, RDC nº 216/2004 – ANVISA – Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 275/2002 – ANVISA – Boas Práticas de Fabricação, RDC nº 50/2002 – ANVISA – Infraestrutura física de estabelecimentos de saúde, Portaria INMETRO nº 486/2021 – Requisitos técnicos para equipamentos térmicos, ITs e NTs institucionais – Instruções Técnicas e Normas Técnicas internas de manutenção, engenharia clínica e gestão patrimonial.</p>
72	<p>A caixa térmica tipo "cooler" retangular de 24-35 L , dimensões aproximadas: 45 x 30 x 35, fabricada em polietileno de alta densidade (HDPE), ideal para transporte e conservação de alimentos, bebidas ou insumos hospitalares em ambientes institucionais.</p> <p>Possuir tampa com vedação hermética e trava de segurança, que evita vazamentos e garante proteção contra contaminações externas. Alças embutidas e articuláveis proporcionam ergonomia e praticidade no transporte. O produto é livre de BPA (Bisfenol A), atendendo às exigências sanitárias para contato seguro com alimentos e medicamentos.</p>	<p>5 anos, conforme ABNT NBR 14876 – Utensílios de vidro e plástico para uso institucional, ABNT NBR 15575 – Desempenho de sistemas construtivos e durabilidade, RDC nº 216/2004 – ANVISA – Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 275/2002 – ANVISA – Boas Práticas de Fabricação, RDC nº 50/2002 – ANVISA – Infraestrutura física de estabelecimentos de saúde, Portaria INMETRO nº 486/2021 – Requisitos técnicos para equipamentos térmicos, ITs e NTs institucionais – Instruções Técnicas e Normas Técnicas internas de manutenção, engenharia clínica e gestão patrimonial.</p>	<p>Limpeza diária. Mensal : Verificação da integridade das alças, tampa e vedação; teste de conservação térmica com termômetro; registro em planilha de controle.</p> <p>Anual :Auditoria técnica completa: avaliação estrutural, eficiência térmica, conformidade com normas sanitárias; emissão de laudo técnico.</p> <p>Substituição Imediata em caso de trincas, perda de vedação, falha térmica ou contaminação interna; programada ao final da vida útil estimada, conforme ABNT NBR 14876 – Utensílios de vidro e plástico para uso institucional, ABNT NBR 15575 – Desempenho de sistemas construtivos e durabilidade, RDC nº 216/2004 – ANVISA – Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 275/2002 – ANVISA – Boas Práticas de Fabricação, RDC nº 50/2002 – ANVISA – Infraestrutura física de estabelecimentos de saúde, Portaria INMETRO nº 486/2021 – Requisitos técnicos para equipamentos térmicos, ITs e NTs institucionais – Instruções Técnicas e Normas Técnicas internas de manutenção, engenharia clínica e gestão patrimonial.</p>
73	<p>A caixa térmica tipo "cooler" retangular de 45-60 L , dimensões aproximadas: 55 x 35 x 40, fabricada em polietileno de alta densidade (HDPE), ideal para transporte e conservação de alimentos, bebidas ou insumos hospitalares em ambientes institucionais.</p> <p>Possuir tampa com vedação hermética e trava de segurança, que evita vazamentos e garante proteção contra contaminações externas. Alças embutidas e articuláveis proporcionam ergonomia e praticidade no transporte. O produto é livre de BPA (Bisfenol A), atendendo às exigências sanitárias para contato seguro com alimentos e medicamentos.</p>	<p>5 anos, conforme ABNT NBR 14876 – Utensílios de vidro e plástico para uso institucional, ABNT NBR 15575 – Desempenho de sistemas construtivos e durabilidade, RDC nº 216/2004 – ANVISA – Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 275/2002 – ANVISA – Boas Práticas de Fabricação, RDC nº 50/2002 – ANVISA – Infraestrutura física de estabelecimentos de saúde, Portaria INMETRO nº 486/2021 – Requisitos técnicos para equipamentos térmicos, ITs e NTs institucionais – Instruções Técnicas e Normas Técnicas internas de manutenção, engenharia clínica e gestão patrimonial.</p>	<p>Limpeza diária. Mensal : Verificação da integridade das alças, tampa e vedação; teste de conservação térmica com termômetro; registro em planilha de controle.</p> <p>Anual :Auditoria técnica completa: avaliação estrutural, eficiência térmica, conformidade com normas sanitárias; emissão de laudo técnico.</p> <p>Substituição Imediata em caso de trincas, perda de vedação, falha térmica ou contaminação interna; programada ao final da vida útil estimada, conforme ABNT NBR 14876 – Utensílios de vidro e plástico para uso institucional, ABNT NBR 15575 – Desempenho de sistemas construtivos e durabilidade, RDC nº 216/2004 – ANVISA – Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 275/2002 – ANVISA – Boas Práticas de Fabricação, RDC nº 50/2002 – ANVISA – Infraestrutura física de estabelecimentos de saúde, Portaria INMETRO nº 486/2021 – Requisitos técnicos para equipamentos térmicos, ITs e NTs institucionais – Instruções Técnicas e Normas Técnicas internas de manutenção, engenharia clínica e gestão patrimonial.</p>
74	<p>Rolo para massa grande em polietileno, com dimensões de 40 cm de comprimento por 7 cm de diâmetro. Fabricado em polietileno de alta densidade (HDPE), material atóxico, leve, resistente e antiaderente, permitindo a abertura uniforme de massas com mínimo esforço físico. Superfície lisa evita a aderência da massa e facilita a higienização. Livre de BPA, seguro para contato direto com alimentos, e possui resistência térmica de até 80 °C.</p>	<p>5 anos, conforme ABNT NBR 14876 – Requisitos para utensílios plásticos em ambientes institucionais ABNT NBR 15575 – Desempenho e durabilidade de sistemas construtivos, RDC nº 216/2004 – ANVISA – Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 275/2002 – ANVISA – Boas Práticas de Fabricação, RDC nº 50/2002 – ANVISA – Infraestrutura física de estabelecimentos de saúde, Portaria INMETRO nº 486/2021 – Requisitos técnicos para utensílios plásticos e térmicos, ITs e NTs institucionais – Instruções Técnicas e Normas Técnicas internas de manutenção e controle patrimonial.</p>	<p>Limpeza diária.</p> <p>Mensal: Verificação da integridade estrutural, articulação dos cabos e superfície antiaderente; registro em planilha de controle.</p> <p>Anual : Auditoria técnica completa: avaliação de desgaste, eficiência funcional e conformidade sanitária; emissão de laudo técnico. Substituição : Imediata em caso de rachaduras, perda de funcionalidade ou contaminação; programada ao final da vida útil estimada.</p>
75	<p>Tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) Roxa (Para uso das copas- Alimentos especiais, dietas restritivas) , dimensões 40 x 60 x 1 cm, superfície lisa e não porosa, resistente a impactos, sanitizantes químicos e variações térmicas. Produto atóxico, livre de BPA, adequado para contato direto com alimentos.</p>	<p>5 anos, segundo RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021 e ABNT NBR 14876.</p>	<p>Limpeza diária. Mensal: verificação da integridade física, avaliação da superfície de corte e registro em planilha de controle de utensílios.</p> <p>Anual: auditoria técnica completa, com emissão de laudo sobre condições de uso, desgaste e conformidade sanitária, conforme IT de nutrição e engenharia clínica.</p> <p>Substituição: imediata em caso de rachaduras, perda de estabilidade ou contaminação; programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos pela ABNT NBR 14876 e pela Portaria INMETRO nº 486/2021, que regula utensílios plásticos para uso profissional.</p>
76	<p>Tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) Vermelha (Corte e manipulação de carnes vermelhas cruas) , dimensões 40 x 60 x 1 cm, superfície lisa e não porosa, resistente a impactos, sanitizantes químicos e variações térmicas. Produto atóxico, livre de BPA, adequado para contato direto com alimentos</p>	<p>5 anos, segundo RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021 e ABNT NBR 14876.</p>	<p>Limpeza diária. Mensal: verificação da integridade física, avaliação da superfície de corte e registro em planilha de controle de utensílios.</p> <p>Anual: auditoria técnica completa, com emissão de laudo sobre condições de uso, desgaste e conformidade sanitária, conforme IT de nutrição e engenharia clínica.</p> <p>Substituição: imediata em caso de rachaduras, perda de estabilidade ou contaminação; programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos pela ABNT NBR 14876 e pela Portaria INMETRO nº 486/2021, que regula utensílios plásticos para uso profissional.</p>
77	<p>Tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) Amarela (Corte e manipulação de carnes de aves cruas) , dimensões 40 x 60 x 1 cm, superfície lisa e não porosa, resistente a impactos, sanitizantes químicos e variações térmicas. Produto atóxico, livre de BPA, adequado para contato direto com alimentos</p>	<p>5 anos, segundo RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021 e ABNT NBR 14876.</p>	<p>Limpeza diária. Mensal: verificação da integridade física, avaliação da superfície de corte e registro em planilha de controle de utensílios.</p> <p>Anual: auditoria técnica completa, com emissão de laudo sobre condições de uso, desgaste e conformidade sanitária, conforme IT de nutrição e engenharia clínica.</p> <p>Substituição: imediata em caso de rachaduras, perda de estabilidade ou contaminação; programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos pela ABNT NBR 14876 e pela Portaria INMETRO nº 486/2021, que regula utensílios plásticos para uso profissional.</p>

78	Tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) Azul (Para corte e manipulação de pescados crus), dimensões 40 × 60 × 1 cm, superfície lisa e não porosa, resistente a impactos, sanitizantes químicos e variações térmicas. Produto atóxico, livre de BPA, adequado para contato direto com alimentos	5 anos, segundo RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021 e ABNT NBR 14876.	Limpeza diária. Mensal: verificação da integridade física, avaliação da superfície de corte e registro em planilha de controle de utensílios. Anual: auditoria técnica completa, com emissão de laudo sobre condições de uso, desgaste e conformidade sanitária, conforme IT de nutrição e engenharia clínica. Substituição: imediata em caso de rachaduras, perda de estabilidade ou contaminação; programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos pela ABNT NBR 14876 e pela Portaria INMETRO nº 486/2021, que regula utensílios plásticos para uso profissional.
79	Tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) Verde (Para corte e manipulação de vegetais e frutas frescas), dimensões 40 × 60 × 1 cm, superfície lisa e não porosa, resistente a impactos, sanitizantes químicos e variações térmicas. Produto atóxico, livre de BPA, adequado para contato direto com alimentos	5 anos, segundo RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021 e ABNT NBR 14876.	Limpeza diária. Mensal: verificação da integridade física, avaliação da superfície de corte e registro em planilha de controle de utensílios. Anual: auditoria técnica completa, com emissão de laudo sobre condições de uso, desgaste e conformidade sanitária, conforme IT de nutrição e engenharia clínica. Substituição: imediata em caso de rachaduras, perda de estabilidade ou contaminação; programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos pela ABNT NBR 14876 e pela Portaria INMETRO nº 486/2021, que regula utensílios plásticos para uso profissional.
80	Tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) Branca (Para corte e manipulação de Pães, laticínios e alimentos prontos), dimensões 40 × 60 × 1 cm, superfície lisa e não porosa, resistente a impactos, sanitizantes químicos e variações térmicas. Produto atóxico, livre de BPA, adequado para contato direto com alimentos	5 anos, segundo RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021 e ABNT NBR 14876.	Limpeza diária. Mensal: verificação da integridade física, avaliação da superfície de corte e registro em planilha de controle de utensílios. Anual: auditoria técnica completa, com emissão de laudo sobre condições de uso, desgaste e conformidade sanitária, conforme IT de nutrição e engenharia clínica. Substituição: imediata em caso de rachaduras, perda de estabilidade ou contaminação; programada ao final da vida útil, conforme critérios definidos pela ABNT NBR 14876 e pela Portaria INMETRO nº 486/2021, que regula utensílios plásticos para uso profissional.
81	Tacho grande em aço inoxidável AISI 304, capacidade de 22 litros, com dimensões aproximadas de 40 cm de diâmetro × 22 cm de altura, estrutura monobloco sem emendas, acabamento polido, resistente à corrosão, impactos e variações térmicas. Equipado com alças laterais resistentes e ergonômicas, fixadas de forma segura para facilitar o manuseio e garantir segurança durante o transporte e o uso em altas temperaturas. Material atóxico, não poroso, compatível com sanitização química e térmica, adequado para preparo e cocção de alimentos em serviços de alimentação hospitalar.	5 anos, conforme RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, normas da ABNT: ABNT NBR 14876, ABNT NBR 10591, ABNT NBR ISO 22000, ABNT NBR 15575, ABNT NBR 12188 e requisitos da Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal: integridade estrutural e das alças. Auditoria anual: conforme IT e NT institucionais. Substituição imediata em caso de deformações, corrosão ou comprometimento sanitário
82	Tacho grande em aço inoxidável AISI 304, 15 litros – em torno de 32 cm de diâmetro × 18 cm de altura; estrutura monobloco sem emendas, acabamento polido, resistente à corrosão, impactos e variações térmicas. Equipado com alças laterais resistentes e ergonômicas, fixadas de forma segura para facilitar o manuseio e garantir segurança durante o transporte e o uso em altas temperaturas. Material atóxico, não poroso, compatível com sanitização química e térmica, adequado para preparo e cocção de alimentos em serviços de alimentação hospitalar.	5 anos, conforme RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, normas da ABNT: ABNT NBR 14876, ABNT NBR 10591, ABNT NBR ISO 22000, ABNT NBR 15575, ABNT NBR 12188 e requisitos da Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal: integridade estrutural e das alças. Auditoria anual: conforme IT e NT institucionais. Substituição imediata em caso de deformações, corrosão ou comprometimento sanitário
83	Tacho grande em aço inoxidável AISI 304, 10 litros – cerca de 28 cm de diâmetro × 16 cm de altura, estrutura monobloco sem emendas, acabamento polido, resistente à corrosão, impactos e variações térmicas. Equipado com alças laterais resistentes e ergonômicas, fixadas de forma segura para facilitar o manuseio e garantir segurança durante o transporte e o uso em altas temperaturas. Material atóxico, não poroso, compatível com sanitização química e térmica, adequado para preparo e cocção de alimentos em serviços de alimentação hospitalar.	5 anos, conforme RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, normas da ABNT: ABNT NBR 14876, ABNT NBR 10591, ABNT NBR ISO 22000, ABNT NBR 15575, ABNT NBR 12188 e requisitos da Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal: integridade estrutural e das alças. Auditoria anual: conforme IT e NT institucionais. Substituição imediata em caso de deformações, corrosão ou comprometimento sanitário
84	Tridente em aço inoxidável AISI 304, comprimento total de 45 CM, estrutura única com três pontas arredondadas e reforçadas, resistente à corrosão, impactos e variações térmicas. Material atóxico, não poroso, compatível com sanitização química e térmica, adequado para manipulação de alimentos em serviços de alimentação hospitalar, especialmente em processos de cocção e porcionamento.	5 anos, atendendo às exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, conforme normas da ABNT NBR 12188 e requisitos da Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal: integridade estrutural. Auditoria anual: conforme IT e NT institucionais. Substituição imediata em caso de deformações, corrosão ou comprometimento sanitário.
85	Tridente em aço inoxidável AISI 304, comprimento total de 60 cm, estrutura única com três pontas arredondadas e reforçadas, resistente à corrosão, impactos e variações térmicas. Material atóxico, não poroso, compatível com sanitização química e térmica, adequado para manipulação de alimentos em serviços de alimentação hospitalar, especialmente em processos de cocção e porcionamento.	5 anos, atendendo às exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, conforme normas da ABNT NBR 12188 e requisitos da Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal: integridade estrutural. Auditoria anual: conforme IT e NT institucionais. Substituição imediata em caso de deformações, corrosão ou comprometimento sanitário.
86	Jarra plástica em polietileno de alta densidade (HDPE) transparente, capacidade de 1,5 litros, com tampa de encaixe ou rosca, vedação segura e alta ergonomia para manuseio. Material atóxico, livre de BPA, resistente a impactos, variações térmicas e sanitizantes químicos, adequado para contato direto com alimentos e bebidas conforme	3 anos, conforme RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021 e ABNT NBR 14876.	Limpeza diária. Inspeção mensal: tampa e estrutura. Auditoria anual conforme IT e NT institucionais. Substituição imediata em caso de rachaduras, deformações ou comprometimento sanitário.
87	Pallet plástico monobloco, dimensões 1000 × 1200 mm, modelo PBR conforme ABNT NBR 16242, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente a impactos, variações térmicas de -35 °C a 60 °C e agentes químicos. Superfície lisa, sem emendas ou frestas, com aditivo UV e proteção antimicrobiana, ideal para ambientes que exigem controle sanitário rigoroso. Produto atóxico, lavável, 100% reciclável, compatível com sanitização química e térmica, adequado para uso em áreas de armazenamento e transporte de alimentos em serviços de alimentação hospitalar.	10 anos, Atende às exigências da RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA e ABNT NBR 16242.	Livre de manutenção periódica. Substituição recomendada em caso de trincas, deformações ou comprometimento estrutural.
88	Piso plástico modular tipo estrado, dimensões 1000 × 600 mm, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), estrutura vazada com superfície antiderrapante, resistente a impactos, umidade, variações térmicas e agentes químicos. Sistema de encaixe macho-fêmea, permite montagem sem ferramentas e adaptação a diferentes layouts. Material atóxico, lavável, não poroso, compatível com sanitização química e térmica, adequado para áreas de preparo, armazenamento e circulação em serviços de alimentação hospitalar.	10 anos, conforme RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, conforme ABNT NBR 16242 e Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal de estrutura e encaixes. Auditoria anual conforme IT e NT institucionais, substituição imediata em caso de trincas, deformações ou comprometimento sanitário, conforme RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, conforme ABNT NBR 16242 e Portaria INMETRO nº 486/2021.
89	Amaciador batedor de carne tipo martelo, fabricado em aço inoxidável AISI 304, estrutura monobloco com cabo ergonômico e cabeça dupla com superfícies texturizadas para amaciar bifes e cortes de carne. Material atóxico, resistente à corrosão, impactos e variações térmicas, compatível com sanitização química e térmica. Adequado para uso em serviços de alimentação hospitalar. Comprimento total: 20 a 25 cm. Cabeça dupla: cerca de 5 a 6 cm de largura. Peso médio: 300 a 500 g	5 anos, conforme exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, atendendo aos requisitos de segurança e higiene da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal de integridade estrutural. Auditoria anual conforme IT e NT institucionais. Substituição imediata em caso de deformações, corrosão ou comprometimento sanitário, atendendo aos requisitos de segurança e higiene da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021.
90	Picador cortador de legumes grande com tripé, modelo profissional, corpo em alumínio fundido com pintura eletrolítica de alta resistência, estrutura robusta e estável, ideal para uso intensivo em cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar. Equipado com facas em aço inoxidável AISI 304, material atóxico, anticorrosivo e compatível com sanitização química e térmica, garantindo cortes precisos e uniformes de vegetais como batatas, tomates, pepinos e cenouras. Tripé com pés triangulares e altura média de 1,15 m, proporciona ergonomia e segurança operacional.	5 anos, atendendo às exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, conforme normas técnicas da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021	Limpeza diária. Inspeção mensal de estrutura e lâminas. Substituição imediata em caso de desgaste, trincas ou comprometimento sanitário, atendendo às exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, conforme normas técnicas da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021.
91	Distribuidor de sabão líquido com capacidade de 1000 ml, modelo de parede, fabricado em plástico ABS de alta resistência, com sistema anti-vazamento e estrutura compacta, ideal para cozinhas industriais e ambientes hospitalares. Equipamento com acionamento por botão, garantindo dosagem precisa (0,8 a 1 ml por uso) e evitando desperdício. Material atóxico, resistente à umidade, impactos e sanitizantes químicos, com superfície lisa e não porosa que facilita a higienização. Possui fechamento por chave, visor de nível e compatibilidade com sabonete líquido, detergente ou álcool gel.	3 anos, conforme RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, normas da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021	Limpeza diária. Inspeção mensal de válvula e estrutura. Substituição imediata em caso de trincas, falhas de acionamento ou comprometimento sanitário, RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, normas da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021.

92	Suporte de papel toalha em plástico ABS de alta resistência, modelo interfolhas, com estrutura compacta e vedação frontal que protege o papel contra umidade, respingos e contaminações externas. Equipamento com fechamento por chave, permitindo acesso apenas por pessoal autorizado, ideal para ambientes hospitalares, cozinhas industriais e áreas de alto fluxo. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização, compatível com sanitização química.	Sanos,conforme exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, ABNT NBR 12188 e da Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal de estrutura e sistema de travamento. Substituição imediata em caso de trincas, falhas de vedação ou comprometimento sanitário, conforme exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, ABNT NBR 12188 e da Portaria INMETRO nº 486/2021.
93	Borrifador manual, capacidade entre 500 ml e 1000 ml, fabricado em polipropileno (PP) de alta resistência, com gatilho ergonômico e sistema de pulverização ajustável (jato ou névoa). Equipamento leve, atóxico e compatível com sanitizantes químicos como álcool 70%, hipoclorito de sódio e quaternários de amônio, ideal para uso em cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar. Possui rosca padrão, vedação segura e tubo interno com filtro, evitando entupimentos e garantindo pulverização uniforme. Superfície lisa e não porosa, facilita higienização e evita acúmulo de resíduos	2 anos, atendendo às exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal de gatilho e vedação. Substituição imediata em caso de trincas, vazamentos ou falhas de pulverização, atendendo às exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021.
94	Lixeira com pedal, capacidade de 40 litros, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), material termoplásticos de alta resistência mecânica e química, ideais para ambientes com exigência sanitária como cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar. Estrutura robusta com paredes espessas, tampa articulada com sistema de acionamento por pedal, que permite abertura sem uso das mãos, evitando contaminação cruzada.	5 anos, conforme RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, conforme normas da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021.	Limpeza diária. Inspeção mensal de pedal, tampa e estrutura. Substituição imediata em caso de trincas, deformações ou falhas de vedação, atendendo às exigências da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 486/2021.
95	Centrífuga secadora de folhas – capacidade 19 litros.Equipamento destinado ao setor de pré-preparo de hortifrutis em cozinhas industriais hospitalares. Estrutura composta por polipropileno, materiais compatíveis com agentes químicos de sanitização e resistentes à corrosão, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT. Volume interno de 19 litros. Sistema de rotação centrífuga para remoção de umidade de folhas após higienização. Cesto interno removível. Tampa com trava de segurança. Aplicação indicada para unidades com produção média de refeições. Compatibilidade com substâncias químicas utilizadas em sanitização, como hipoclorito de sódio, quaternários de amônio e detergentes alcalinos. Resistência a uso frequente em ambientes com alta rotatividade operacional.	5 anos, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT.	Limpeza diária. Mensal: inspeção de rolamentos, travas e limpeza interna. Manutenção anual: revisão do sistema de rotação, substituição de componentes desgastados, verificação estrutural. Substituição recomendada em caso de falhas recorrentes ou comprometimento físico, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT.
96	Caixa plástica vazada tipo galeia, confeccionada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD), estrutura retangular com aberturas laterais e inferiores, destinada ao armazenamento e transporte de alimentos em ambientes hospitalares. Material termoplástico de alta resistência mecânica e química, conforme especificações da ABNT NBR 13230. Compatível com contato direto com alimentos, conforme RDC nº 843/2024 da ANVISA e Portaria nº 118/2015 do INMETRO.Superfície não porosa, adequada para higienização com agentes químicos utilizados em serviços de saúde, incluindo hipoclorito de sódio, álcool 70%, quaternários de amônio e peróxido de hidrogênio. Estrutura reforçada, resistente a impactos e quedas, inclusive sob baixas temperaturas. Capacidade de carga entre 20 kg e 40 kg, conforme modelo e espessura. Design vazado, favorecendo ventilação, conservação de alimentos perecíveis e prevenção de condensação.	5 anos,conformeABNT NBR 13230, Portaria INMETRO nº 118/2015, RDC ANVISA nº 843/2024, IN nº 281/2024	Limpeza diária. Manutenção mensal: inspeção visual, limpeza com detergente neutro e sanitizantes compatíveis, verificação de integridade estrutural. Manutenção anual: avaliação técnica, testes de resistência, reclassificação de unidades desgastadas, atualização de inventário. Substituição recomendada em caso de falhas estruturais, perda de resistência ou impossibilidade de higienização, conformeABNT NBR 13230, Portaria INMETRO nº 118/2015, RDC ANVISA nº 843/2024, IN nº 281/2024
97	Distribuidor de álcool em gel com capacidade de 1000 ml, modelo de parede, fabricado em plástico ABS de alta resistência, com sistema anti-vazamento e estrutura compacta, ideal para cozinhas industriais e ambientes hospitalares. Equipamento com acionamento por botão, garantindo dosagem precisa (0,8 a 1 ml por uso) e evitando desperdício. Material atóxico, resistente à umidade, impactos e sanitizantes químicos, com superfície lisa e não porosa que facilita a higienização. Possui fechamento por chave, visor de nível e compatibilidade com sabonete líquido, detergente ou álcool gel.	3 anos,conforme RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA,normas da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021	Limpeza diária. Inspeção mensal de válvula e estrutura. Substituição imediata em caso de trincas, falhas de acionamento ou comprometimento sanitário, RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA,normas da ABNT NBR 12188 e Portaria INMETRO nº 486/2021.
**Os itens : distribuidores de álcool em gel, distribuidores de sabão líquido, suportes para papel toalha e lixeiras com acionamento por pedal — compreendem os ambientes de cozinha, refeitório e vestiários, devendo estar presentes nesses locais para garantir higiene, organização e segurança.			

APÊNDICE I: EQUIPAMENTOS

Para o dimensionamento dos equipamentos a serem disponibilizados para execução satisfatória deste serviço, a licitante deverá considerar o número de refeições de cada hospital, número de leitos, o volume de produção, o padrão do cardápio, o sistema de distribuição, número de refeições, metodologia de trabalho, qualidade da mão de obra, tempo de cocção, “per capita” da preparação e a estrutura física, legislações específicas sobre o tema, além de todas as demais especificações contidas neste termo de referência. Assim, os equipamentos devem estar continuamente disponíveis em quantidade suficiente para a perfeita execução das atividades e sua reposição deve considerar o nível de depreciação do equipamento, ou conforme recomendações do fabricante. Para os equipamentos eletroeletrônicos, será exigido o selo PROCEL com nível de eficiência A ou B, quando for cabível. Na impossibilidade do selo, os produtos devem apresentar os melhores níveis de eficiência energética disponíveis no mercado, de forma a possibilitar o uso racional de energia e resultar em menor ônus a contratante. Segue lista exemplificativa de equipamentos:

LISTA EXEMPLIFICATIVA - EQUIPAMENTOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	VIDA ÚTIL	MANUTENÇÃO PREVENTIVA /CORRETIVA
1	Micro-ondas – capacidade 40 litros, tensão 220V - Equipamento destinado ao aquecimento e preparo de alimentos em cozinhas hospitalares. Volume interno de 40 litros, compatível com recipientes de grande porte. Estrutura em material resistente à corrosão e à ação de agentes químicos utilizados em sanitização. Tensão de operação: 220 volts, compatível com instalações elétricas industriais. Potência média entre 1.200 W e 1.800 W. Porta com visor em vidro temperado, painel digital programável, função descongelamento e aquecimento rápido. Indicado para uso frequente em ambientes com alta rotatividade.	5 anos, conforme RDC 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e ABNT NBR IEC 60335-2-25.	Limpeza diária. Manutenção semestral: limpeza interna, verificação de vedação e funcionamento do magnetron. Manutenção anual: revisão elétrica, substituição de componentes críticos. Substituição recomendada em caso de falhas recorrentes ou obsolescência técnica, conforme RDC 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e ABNT NBR IEC 60335-2-25.

2	<p>Geladeira 400 litros - uso em cozinha hospitalar, tensão 220V. Equipamento destinado à conservação de alimentos perecíveis em ambientes hospitalares, com capacidade interna de 400 litros e temperatura de operação entre 1°C e 6°C, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-24.</p> <p>Estrutura externa com tratamento anticorrosivo (Evov), resistente à umidade, ferrugem e agentes químicos utilizados em sanitização, como hipoclorito de sódio e quaternários de amônio. Compartimentos internos ajustáveis, gavetas para hortifrutis e prateleiras com múltiplas configurações. Sistema de refrigeração com controle eletrônico de temperatura e função de aviso de porta aberta.</p> <p>Tensão de operação: 220V. Potência média: 130 W a 180 W, com baixo consumo energético. Indicado para unidades com produção de até 400 refeições/dia ou como apoio em setores específicos (dietas especiais, lactário, distribuição).</p>	7 anos, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-24.	<p>Limpeza diária. Manutenção preventiva semestral: limpeza de serpentinas, verificação de vedação e funcionamento do compressor. Revisão anual completa. Substituição recomendada em caso de falhas recorrentes, perda de eficiência térmica ou obsolescência técnica, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-24.</p>
3	<p>Batedeira planetária industrial - capacidade entre 4,5 L e 20 L, tensão 220V. Equipamento utilizado em cozinhas hospitalares para preparo de massas leves, médias e pesadas. Sistema de rotação planetária garante mistura homogênea, com batedores que percorrem toda a superfície da tigela.</p> <p>Estrutura, resistente à corrosão, impactos e agentes químicos utilizados em sanitização, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e ABNT NBR IEC 60335-2-64. Potência entre 700 W e 1.000 W, com até 12 velocidades. Tigelas com capacidade de 4,5 a 20 litros, compatíveis com grandes volumes de produção.</p> <p>Tensão de operação: 220V monofásico ou trifásico, conforme modelo. Equipamento com base antiderrapante, sistema de segurança com desligamento automático, e compatibilidade com batedores tipo globo, raquete e gancho.</p>	8 anos, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e ABNT NBR IEC 60335-2-64.	<p>Limpeza diária. Manutenção mensal: limpeza interna, verificação de engrenagens e lubrificação. Manutenção anual: revisão do motor, substituição de peças móveis e teste do sistema elétrico. Substituição recomendada em caso de falhas recorrentes ou desgaste estrutural, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e ABNT NBR IEC 60335-2-64.</p>
4	<p>Descascador de legumes elétrico industrial - capacidade 10 kg, tensão 220V. Equipamento destinado ao setor de pré-preparo em cozinhas hospitalares, utilizado para automatizar o processo de descascamento de tubérculos como batata, cenoura, beterraba e similares. Modelo com estrutura em aço inox AISI 304, com alta resistência à corrosão, impactos mecânicos e agentes químicos de sanitização, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.</p> <p>Capacidade por ciclo: 10 kg, com produção aproximada de 200 kg/h. Potência nominal: 520 W, motor de 0,5 CV, consumo médio de 0,52 kWh. Dimensões: 720 x 480 x 670 mm. Tensão de operação: 220V / 60 Hz / monofásico. Sistema de segurança com trava de tampa e anti-rearme, impedindo funcionamento automático após queda de energia.</p>	8 anos, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.	<p>Limpeza diária. Manutenção mensal: limpeza interna, verificação de abrasivos e sistema de rotação. Manutenção anual: revisão de motor, substituição de peças móveis e teste de segurança elétrica. Substituição recomendada em caso de desgaste estrutural, falhas recorrentes ou obsolescência técnica, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.</p>
5	<p>Balança de precisão digital - capacidade de 1 g a 6 kg, tensão 220V. Equipamento utilizado em cozinhas industriais hospitalares para pesagem exata de ingredientes, porções e dietas especiais. Faixa de medição entre 1 grama e 6 quilogramas, com sensibilidade de até 0,1 g, permitindo controle rigoroso de receitas e padronização nutricional conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.</p> <p>Estrutura em plástico técnico ABS ou aço inoxidável, resistente à umidade, impactos e agentes químicos de sanitização. Superfície lisa e lavável, com display digital LCD, função tara programável, unidades múltiplas (g, oz, lb) e desligamento automático. Alimentação por tensão 220V ou pilhas AAA, conforme modelo.</p> <p>Dimensões médias: 15 x 19 x 4 cm, peso aproximado de 350 g. Ideal para setores de dietoterapia, lactário, produção de fórmulas e controle de insumos em pequenas quantidades.</p>	5 anos, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.	<p>Limpeza diária. Manutenção mensal: limpeza da superfície e verificação de calibração e calibração. Substituição recomendada em caso de falhas de leitura, oxidação ou incompatibilidade com sistemas de rastreabilidade, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.</p>
6	<p>Balança de bancada digital - capacidade de 15 kg a 30 kg, tensão 220V. Equipamento utilizado em cozinhas industriais hospitalares para pesagem de insumos, porções e alimentos durante o pré-preparo e cocção. Faixa de pesagem entre 15 kg e 30 kg, com divisões de leitura entre 2 g e 10 g, conforme modelo. Atende às exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64, garantindo precisão e segurança operacional.</p> <p>Estrutura em plástico ABS injetado com prato em aço inox espelhado, resistente à umidade, impactos e agentes químicos de sanitização. Display LCD extragrande com backlight, teclado de membrana vedado, pés niveladores com indicador de nível tipo bolha. Funções: tara 100%, zero automático, fixo, impressão e bargraph de carga contínua. Tensão de operação: 220V com conversor automático AC/DC, consumo médio de 0,5 W. Alguns modelos incluem bateria interna recarregável com autonomia de até 100 horas, permitindo uso em áreas sem acesso direto à rede elétrica.</p>	7 a 10 anos, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.	<p>Limpeza diária. Manutenção mensal: limpeza da superfície e verificação de calibração. Revisão anual: teste de sensores, substituição de componentes eletrônicos. Substituição recomendada em caso de falhas de leitura, oxidação ou incompatibilidade com sistemas de rastreabilidade, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.</p>

7	<p>Balança plataforma industrial - capacidade de 50 kg a 300 kg, tensão 220V. Equipamento utilizado em cozinhas hospitalares para pesagem de grandes volumes, caixas, embalagens e insumos em processos de recebimento, estoque e controle de produção. Faixa de pesagem entre 50 kg e 300 kg, com divisões de leitura entre 10 g e 100 g, conforme modelo e aplicação. Atende às exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR 14859 (sistemas de pesagem). Estrutura em aço carbono SAE 1020 com pintura epóxi ou aço inoxidável, resistente à corrosão, impactos e agentes químicos utilizados em sanitização. Superfície de pesagem lisa ou xadrez, com pés emborrachados e células de carga de alta precisão. Indicador digital remoto com display de alta luminosidade, compatível com sistemas de automação via RS232, USB ou Bluetooth. Tensão de operação: 220V, com opção de bateria interna recarregável.</p>	10 anos, atendendo exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR 14859 (sistemas de pesagem).	<p>Limpeza diária. Manutenção mensal : limpeza da plataforma e verificação de sensores. Revisão anual: calibração, substituição de componentes eletrônicos, teste de carga. Substituição recomendada em caso de falhas recorrentes, perda de precisão ou obsolescência técnica.</p>
8	<p>Fatiador de queijos e frios profissional – lâmina entre 250 mm e 300 mm, tensão 220V. Equipamento utilizado em cozinhas industriais hospitalares para corte uniforme de queijos, embutidos e frios como presunto, salame, peito de peru e mortadela. Indicado para setores de dietas especiais, porcionamento e montagem de bandejas, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.</p> <p>Estrutura em aço inoxidável escovado ou alumínio anodizado, resistente à corrosão, impactos e agentes químicos de sanitização. Lâmina circular em aço temperado com diâmetro entre 250 mm e 300 mm, com ajuste de espessura de corte entre 0,5 mm e 15 mm. Sistema de segurança com protetor de lâmina, botão de emergência e base antiderrapante. Tensão de operação: 220V monofásico, potência média entre 180 W e 300 W, com motor ventilado e silencioso. Modelos disponíveis com afiador de lâmina embutido, carro deslizante com trilho de precisão e capacidade de produção contínua.</p>	8 anos, RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.	<p>Limpeza diária. Manutenção mensal : limpeza da lâmina, lubrificação do trilho e verificação de componentes elétricos. Revisão anual : substituição de peças móveis, teste de segurança e calibração de espessura. Substituição recomendada em caso de desgaste da lâmina, falhas recorrentes ou obsolescência técnica.</p>
9	<p>Cafeteira industrial em aço inox - capacidade 20 litros, tensão 220V. Equipamento destinado ao preparo de grandes volumes de café em cozinhas hospitalares, refeitórios e unidades de produção de alimentos. Estrutura em aço inoxidável 304, com reservatórios internos em aço inox 304, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e compatibilidade com agentes químicos utilizados em sanitização, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-15.</p> <p>Capacidade útil: 20 litros, equivalente a aproximadamente 160 xícaras de 125 ml por ciclo. Sistema de aquecimento elétrico com resistência blindada, coador de pano removível, torneira de serviço frontal e tampa com trava de segurança. Modelos disponíveis com formato cilíndrico ou retangular, acabamento escovado e base com pés niveladores.</p> <p>Tensão de operação: 220V, potência média entre 1.500 W e 2.000 W, com controle analógico ou digital de temperatura. Equipamento não indicado para uso com leite ou adição de açúcar direto no reservatório, conforme recomendações técnicas dos fabricantes.</p>	8 anos, segundo RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-15.	<p>Limpeza diária. Manutenção mensal : limpeza interna, verificação de resistência e torneira). Revisão anual : teste elétrico, substituição de coador e componentes de vedação. Substituição recomendada em caso de falhas recorrentes, perda de eficiência térmica ou desgaste estrutural, segundo RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-15.</p>
10	<p>Espremedor industrial elétrico - uso em cozinhas hospitalares, tensão 220V. Equipamento destinado à extração de sucos naturais em larga escala, especialmente em cozinhas industriais hospitalares com alta demanda de produção. Indicado para frutas cítricas como laranja, limão e tangerina, com rendimento otimizado e padronização de preparo conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-14.</p> <p>Estrutura em aço inoxidável 304, resistente à corrosão, impactos e agentes químicos utilizados em sanitização. Câmara de líquidos em polipropileno transparente, facilitando visualização do processo. Equipamento com motor de 1/2 HP, potência média de 400W, rotação de até 3.200 rpm, e castanhas específicas para diferentes frutas.</p> <p>Tensão de operação: 220V, com chave seletora de voltagem em alguns modelos. Sistema de segurança com base antiderrapante, proteção térmica e desligamento automático em caso de sobrecarga. Produção média: 5 litros de suco em poucos minutos, ideal para refeitórios, lactários e dietas especiais.</p>	8 anos, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-14.	<p>Limpeza diária, Manutenção mensal : limpeza interna, verificação de motor e castanhas. Revisão anual : substituição de componentes móveis, teste elétrico e lubrificação. Substituição recomendada em caso de falhas recorrentes, desgaste estrutural ou obsolescência técnica, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-14.</p>

11	<p>Liquidificador industrial – capacidade 4 L e 10 L, tensão 220V. Equipamento essencial em cozinhas hospitalares para preparo de sucos, cremes, molhos, sopas e dietas modificadas em larga escala. Projetado para uso contínuo, com alta resistência mecânica e térmica, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.</p> <p>Capacidade do copo: de 4 e 10 litros, em aço inox 304, monobloco (sem solda), resistente a choques térmicos e fácil de higienizar.</p> <p>Potência: entre 800W e 1.200W, com motor de 0,5 a 1,0 CV, ideal para misturas densas e contínuas.</p> <p>Rotação: até 3.500 rpm, com opção de alta ou baixa rotação conforme modelo.</p> <p>Tensão: 220V, com chave seletora ou versão monofásica/trifásica.</p> <p>Tampa: borracha atóxica com encaixe firme e vedação segura.</p> <p>Base: em alumínio ou inox, com pés antiderrapantes e sistema de segurança contra superaquecimento.</p>	8 anos, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.	Limpeza diária. Manutenção mensal: verificação de lâminas, motor e vedação .ubstituição recomendada em caso de falhas recorrentes, desgaste estrutural ou obsolescência técnica, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.
12	<p>Liquidificador doméstico para copa hospitalar – capacidade entre 1,5 L e 2,5 L, tensão 220V. Ideal para uso leve e pontual em copas de hospitais, clínicas ou áreas de apoio, esse tipo de liquidificador é voltado para o preparo de sucos, vitaminas, shakes e pequenas porções de alimentos. Embora não seja indicado para uso contínuo em produção, ele atende bem à demanda de apoio nutricional e conforto dos colaboradores ou acompanhantes. Capacidade do copo: entre 1,5 L e 2,5 L, em plástico resistente (livre de BPA) ou vidro temperado (mais higiênico e durável).</p> <p>Potência: entre 500W e 1000W, suficiente para frutas, líquidos e alimentos macios.</p> <p>Tensão: 220V, compatível com instalações hospitalares.</p> <p>Velocidades: de 2 a 12, com função pulsar.</p> <p>Lâminas: em aço inox, removíveis para facilitar a limpeza.</p> <p>Base: antiderrapante, com sistema de segurança contra superaquecimento.</p>	8 anos, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.	Limpeza diária. Manutenção mensal: verificação de lâminas, motor e vedação .ubstituição recomendada em caso de falhas recorrentes, desgaste estrutural ou obsolescência técnica, conforme RDC nº 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-64.
13	<p>Refresqueira industrial – capacidade entre 50L e 150L, tensão 220V. Equipamento utilizado em cozinhas hospitalares, refeitórios e unidades de produção para armazenamento e distribuição de bebidas geladas como sucos naturais, refrescos e polpas diluídas. Projetada para uso contínuo, com alta eficiência térmica e baixo consumo energético, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-75.</p> <p>Capacidade: modelos de 50L, 100L e 150L, com 1 a 4 torneiras de acionamento rápido.</p> <p>Estrutura e tanque em aço inoxidável, com dreno para higienização. Sistema de refrigeração: compressor silencioso com gás ecológico R134a, resfriamento em até 2 horas para suco ambiente. Temperatura de saída: média de 8°C, com termostato regulável. Tensão: 220V, com potência entre 396W e 616W, conforme modelo.</p>	8 anos, com garantia de fábrica de até 12 meses, ,conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-75.	Limpeza diária dos tanques e torneiras. Revisão semestral do sistema de refrigeração. Substituição recomendada em caso de falhas recorrentes, desgaste estrutural ou obsolescência técnica, conforme exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e normas da ABNT NBR IEC 60335-2-75.
14	<p>Fogão elétrico de mesa com duas bocas, destinado ao preparo e aquecimento de alimentos em ambientes hospitalares, com copas, lactários e sondários, composto por estrutura metálica com acabamento em pintura eletrostática ou aço inoxidável, resistências blindadas ou placas vitrocerâmicas, controles individuais de temperatura e base antiderrapante. Equipamento alimentado por energia elétrica, disponível em tensões de 220V, com potência média de 2500W, conforme especificações do fabricante.</p> <p>Material resistente a impactos moderados, vibrações e variações térmicas, adequado para uso contínuo em áreas de preparo de dietas hospitalares. Superfícies lisas e não porosas, compatíveis com procedimentos de sanitização utilizando hipoclorito de sódio, álcool 70%, quaternários de amônio e peróxido de hidrogênio, conforme diretrizes da RDC ANVISA nº 275/2002 e normas internas de higienização. Peso médio entre 3 kg e 5 kg, permitindo fácil deslocamento e instalação em bancadas técnicas.</p>	5 anos, conforme RDC 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e ABNT NBR IEC 60335-2-25.	Limpeza diária. Manutenção mensal : limpeza externa com pano umedecido e detergente neutro, verificação de cabos, plugues e funcionamento dos controles de temperatura. Manutenção anual: inspeção técnica das resistências, testes de funcionamento, avaliação da integridade estrutural. Substituição recomendada em casos de falha elétrica irreversível superaquecimento, desgaste excessivo ou após ciclo de vida útil previsto, conforme critérios de segurança elétrica e desempenho térmico, conforme RDC 216/2004 (ANVISA), NR-24 (MTE) e ABNT NBR IEC 60335-2-25.
15	<p>Processador de mesa industrial fabricado em aço inoxidável AISI 304, destinado ao preparo e manipulação de alimentos em ambientes hospitalares. Equipamento composto por estrutura metálica com acabamento escovado ou polido, motor blindado, sistema de corte rotativo ou pulsado, base estável e componentes removíveis para higienização. Material com resistência à oxidação, impactos mecânicos e variações térmicas, adequado para uso contínuo em áreas de nutrição clínica e dietética hospitalar.</p> <p>Superfícies lisas e não porosas compatíveis com sanitização por hipoclorito de sódio, álcool 70%, quaternários de amônio e peróxido de hidrogênio. Peso médio entre 15 kg e 25 kg, conforme modelo e capacidade de processamento. Estrutura resistente a vibrações e choques moderados, com vedação adequada para ambientes úmidos e climatizados.</p>	7 anos, conforme requisitos técnicos e sanitários estabelecidos por ABNT NBR 10295, ABNT NBR IEC 60335-1, Portaria INMETRO nº 371/2009, RDC ANVISA nº 275/2002, RDC nº 843/2024,	Limpeza diária. Manutenção mensal : composta por limpeza externa com detergente neutro, inspeção de cabos, plugues e funcionamento dos controles. Manutenção anual: composta por desmontagem técnica, verificação de rolamentos, lubrificação de componentes internos, testes de desempenho. Substituição recomendada em casos de falha elétrica irreversível, desgaste excessivo de componentes estruturais ou após ciclo de vida útil previsto, onforme requisitos técnicos e sanitários estabelecidos por ABNT NBR 10295, ABNT NBR IEC 60335-1, Portaria INMETRO nº 371/2009, RDC ANVISA nº 275/2002, RDC nº 843/2024,

16	Lavadora de alta pressão profissional, com tensão nominal de 220V, destinada à higienização de ambientes institucionais, como cozinhas industriais, áreas hospitalares e setores de manipulação de alimentos. Equipamento deve possuir motor de indução com potência de 3200W, pressão máxima de 2500 PSI e vazão de 700 L/h, dotado de bomba radial triplex com cabeçote em latão, pistões de cerâmica, mangueira de alta pressão com trama de aço, sistema anti-torção, engate rápido, bicos de inox e filtro de entrada de água.	5 anos, conforme Portaria nº 371/2009 do INMETRO, ABNT NBR 14136:2012, RDC nº 216/2004 da ANVISA, RDC nº 275/2002, Instrução Técnica nº 17 do Corpo de Bombeiros, e à Nota Técnica nº 01/2020	A manutenção mensal: inspeção de mangueiras, bicos e conexões, limpeza do filtro de entrada e verificação da integridade estrutural. Manutenção anual: revisão da bomba, substituição preventiva de vedações, lubrificação interna e testes de pressão e vazão. Substituição de componentes como mangueiras e bicos a cada dois anos ou conforme desgaste identificado, conforme Portaria nº 371/2009 do INMETRO, ABNT NBR 14136:2012, RDC nº 216/2004 da ANVISA, RDC nº 275/2002, Instrução Técnica nº 17 do Corpo de Bombeiros, e à Nota Técnica nº 01/2020.
17	Balcão Refrigerado tipo buffet, com capacidade para 03 (três) cubas padrão Gastronorm 2/1, estrutura em aço inoxidável AISI 304, sistema de refrigeração por unidade selada com controle digital de temperatura, garantindo conservação dos alimentos abaixo de 5 °C, conforme normas da ANVISA. Equipado com painel de comando frontal, voltagem 220 V, superfícies lisas e cantos arredondados para higienização, pés com regulagem de altura, esteira de apoio frontal em inox e protetor salivar em vidro temperado. Indicado para uso em serviços de alimentação hospitalar.	7 anos, segundo ABNT NBR 15635 e ABNT NBR 6462.	Mensal: limpeza completa interna/externa; higienização do dreno; checagem da vedação de portas/tampas; limpeza do protetor salivar. Trimestral: limpeza e desobstrução do condensador; verificação de pressões do sistema, ventiladores e sensores de temperatura. Semestral: teste de estanqueidade e revisão da carga de fluido refrigerante; calibração do termostato digital. Anual: inspeção elétrica e substituição preventiva de componentes críticos (ventiladores, relés, controladores eletrônicos), segundo Manual ABRVA (Associação Brasileira de Refrigeração, Ar Condicionado, Ventilação e Aquecimento).
18	Balcão Térmico Quente tipo buffet, aquecimento elétrico, voltagem 220 V, com capacidade para 06 (seis) cubas padrão Gastronorm 2/1, estrutura em aço inoxidável AISI 304, sistema de aquecimento elétrico seco (sem uso de banho-maria), controle de temperatura por termostato, painel de comando frontal com indicadores, superfícies lisas e cantos arredondados para fácil higienização, pés com regulagem de altura, esteira de apoio frontal em inox e protetor salivar em vidro temperado. Equipamento adequado para serviços de alimentação hospitalar, garantindo manutenção da temperatura dos alimentos acima de 60 °C, conforme normas da ANVISA.	8 anos, segundo ABNT NBR 15635 e ABNT NBR 6462.	Mensal: limpeza interna e externa; inspeção de cabos, plugs, interruptores e termostatos; teste funcional das resistências. Trimestral: verificação da calibração do termostato, inspeção do isolamento térmico, reaperto de conexões elétricas. Anual: revisão completa por técnico especializado; substituição preventiva de resistências elétricas e termostatos conforme desgaste, segundo NR-12 (Segurança em Máquinas e Equipamentos)
19	Balcão Térmico Quente tipo buffet, aquecimento elétrico, voltagem 220 V, com capacidade para 02 (duas) cubas padrão Gastronorm 2/1, estrutura em aço inoxidável AISI 304, sistema de aquecimento elétrico seco (sem uso de banho-maria), controle de temperatura por termostato, painel de comando frontal com indicadores, superfícies lisas e cantos arredondados para fácil higienização, pés com regulagem de altura, esteira de apoio frontal em inox e protetor salivar em vidro temperado. Equipamento adequado para serviços de alimentação hospitalar, garantindo manutenção da temperatura dos alimentos acima de 60 °C, conforme normas da ANVISA.	8 anos, segundo ABNT NBR 15635 e ABNT NBR 6462.	Mensal: limpeza interna e externa; inspeção de cabos, plugs, interruptores e termostatos; teste funcional das resistências. Trimestral: verificação da calibração do termostato, inspeção do isolamento térmico, reaperto de conexões elétricas. Anual: revisão completa por técnico especializado; substituição preventiva de resistências elétricas e termostatos conforme desgaste, segundo NR-12 (Segurança em Máquinas e Equipamentos)
20	Balcão Térmico Quente, tipo buffet, aquecimento elétrico, voltagem 220 V, com capacidade para 04 (quatro) cubas padrão Gastronorm 2/1, estrutura em aço inoxidável AISI 304, sistema de aquecimento elétrico seco (sem uso de banho-maria), controle de temperatura por termostato, painel de comando frontal com indicadores, superfícies lisas e cantos arredondados para fácil higienização, pés com regulagem de altura, esteira de apoio frontal em inox e protetor salivar em vidro temperado. Equipamento adequado para serviços de alimentação hospitalar, garantindo manutenção da temperatura dos alimentos acima de 60 °C, conforme normas da ANVISA.	8 anos, segundo ABNT NBR 15635 e ABNT NBR 6462.	Mensal: limpeza interna e externa; inspeção de cabos, plugs, interruptores e termostatos; teste funcional das resistências. Trimestral: verificação da calibração do termostato, inspeção do isolamento térmico, reaperto de conexões elétricas. Anual: revisão completa por técnico especializado; substituição preventiva de resistências elétricas e termostatos conforme desgaste, segundo NR-12 (Segurança em Máquinas e Equipamentos)
21	Filtro de Osmose Reversa (RO), destinado ao fornecimento de água purificada para cozinha hospitalar e refeitório institucional, construído em aço inoxidável AISI 304/316, com membranas em poliamida certificadas NSF/ANSI 58, carcaça pressurizada e bomba pressurizadora elétrica (220 V). Sistema projetado para remoção ≥95% de sais dissolvidos, cloretos, metais pesados, nitratos, pesticidas, vírus e bactérias, garantindo conformidade com a Portaria GM/MS nº 888/2021 e RDC nº 216/2004 (ANVISA). Deve incluir pré-tratamento obrigatório com filtro de sedimentos, carvão ativado e abrandador, condutivímetro digital, manômetros e válvulas de segurança. Vazão mínima de 1.000 L/h (expansível por módulos).	7 anos, condicionada à manutenção preventiva documentada, segundo Portaria GM/MS nº 888/2021 – Padrões de potabilidade da água no Brasil. RDC nº 216/2004 (ANVISA) – Boas práticas para serviços de alimentação. ABNT NBR 12169 – Sistemas de tratamento de água por osmose reversa – requisitos de projeto e manutenção. NSF/ANSI 58 – International Standard para sistemas de osmose reversa de uso potável.	Pré-filtro de sedimentos: troca mensal (garante proteção da membrana). Carvão ativado: troca a cada 3 meses (remoção de cloro livre). Pós-filtro/polisher: troca a cada 6-12 meses. Desinfecção/higienização do sistema: semestral, assegurando controle microbiológico. Limpeza química (CIP): anual ou sempre que houver queda de desempenho (fluxo reduzido >15% ou aumento de TDS >10%). Membranas RO: substituição programada a cada 24 meses, podendo variar conforme monitoramento da qualidade da água produzida, segundo Portaria GM/MS nº 888/2021 – Padrões de potabilidade da água no Brasil. RDC nº 216/2004 (ANVISA) – Boas práticas para serviços de alimentação. ABNT NBR 12169 – Sistemas de tratamento de água por osmose reversa – requisitos de projeto e manutenção. NSF/ANSI 58 – International Standard para sistemas de osmose reversa de uso potável.

22	Caldeira a gás/vapor em aço inox AISI 304/316, capacidade de 50 L, com controle eletrônico de temperatura e nível de água, painel de comando com indicadores de funcionamento e alarmes, manômetro, válvula de alívio calibrada, isolamento térmico eficiente, queimador de alta eficiência com baixo consumo, sistema de desligamento automático em caso de falta de chama, baixa água ou superaquecimento. Pressão máxima de operação conforme ABNT NBR 13240, adequada para operação contínua em cozinhas hospitalares, gerando vapor seguro para preparo de alimentos, higienização e cocção, conforme NR-13 e normas INMETRO. Superfície interna lisa e cantos arredondados para fácil limpeza.	10 anos, condicionado a operação e manutenção preventiva regular, segundo NR-13 (Segurança em Caldeiras e Vasos de Pressão). ABNT NBR 13240 – Caldeiras a vapor e água quente.. INMETRO – Certificação de sistemas a gás.	Inspeção mensal : válvulas de segurança, queimadores e sistema de controle; limpeza interna e externa. Revisão técnica anual por profissional certificado. Substituição preventiva de componentes desgastados conforme fabricante e normas de segurança, segundo NR-13 (Segurança em Caldeiras e Vasos de Pressão). ABNT NBR 13240 – Caldeiras a vapor e água quente.. INMETRO – Certificação de sistemas a gás.
23	Caldeira a gás/vapor em aço inox AISI 304/316, capacidade de 200 L, com controle eletrônico de temperatura e nível de água, painel de comando com indicadores de funcionamento e alarmes, manômetro, válvula de alívio calibrada, isolamento térmico eficiente, queimador de alta eficiência com baixo consumo, sistema de desligamento automático em caso de falta de chama, baixa água ou superaquecimento. Pressão máxima de operação conforme ABNT NBR 13240, adequada para operação contínua em cozinhas hospitalares, gerando vapor seguro para preparo de alimentos, higienização e cocção, conforme NR-13 e normas INMETRO. Superfície interna lisa e cantos arredondados para fácil limpeza.	10 anos, condicionado a operação e manutenção preventiva regular, segundo NR-13 (Segurança em Caldeiras e Vasos de Pressão). ABNT NBR 13240 – Caldeiras a vapor e água quente.. INMETRO – Certificação de sistemas a gás.	Inspeção mensal : válvulas de segurança, queimadores e sistema de controle; limpeza interna e externa. Revisão técnica anual por profissional certificado. Substituição preventiva de componentes desgastados conforme fabricante e normas de segurança, segundo NR-13 (Segurança em Caldeiras e Vasos de Pressão). ABNT NBR 13240 – Caldeiras a vapor e água quente.. INMETRO – Certificação de sistemas a gás.
24	Caldeira a gás/vapor em aço inox AISI 304/316, capacidade de 300 L, com controle eletrônico de temperatura e nível de água, painel de comando com indicadores de funcionamento e alarmes, manômetro, válvula de alívio calibrada, isolamento térmico eficiente, queimador de alta eficiência com baixo consumo, sistema de desligamento automático em caso de falta de chama, baixa água ou superaquecimento. Pressão máxima de operação conforme ABNT NBR 13240, adequada para operação contínua em cozinhas hospitalares, gerando vapor seguro para preparo de alimentos, higienização e cocção, conforme NR-13 e normas INMETRO. Superfície interna lisa e cantos arredondados para fácil limpeza.	10 anos, condicionado a operação e manutenção preventiva regular, segundo NR-13 (Segurança em Caldeiras e Vasos de Pressão). ABNT NBR 13240 – Caldeiras a vapor e água quente.. INMETRO – Certificação de sistemas a gás.	Inspeção mensal : válvulas de segurança, queimadores e sistema de controle; limpeza interna e externa. Revisão técnica anual por profissional certificado. Substituição preventiva de componentes desgastados conforme fabricante e normas de segurança, segundo NR-13 (Segurança em Caldeiras e Vasos de Pressão). ABNT NBR 13240 – Caldeiras a vapor e água quente.. INMETRO – Certificação de sistemas a gás.
25	Caldeira a gás/vapor em aço inox AISI 304/316, capacidade de 500 L, com controle eletrônico de temperatura e nível de água, painel de comando com indicadores de funcionamento e alarmes, manômetro, válvula de alívio calibrada, isolamento térmico eficiente, queimador de alta eficiência com baixo consumo, sistema de desligamento automático em caso de falta de chama, baixa água ou superaquecimento. Pressão máxima de operação conforme ABNT NBR 13240, adequada para operação contínua em cozinhas hospitalares, gerando vapor seguro para preparo de alimentos, higienização e cocção, conforme NR-13 e normas INMETRO. Superfície interna lisa e cantos arredondados para fácil limpeza.	10 anos, condicionado a operação e manutenção preventiva regular, segundo NR-13 (Segurança em Caldeiras e Vasos de Pressão). ABNT NBR 13240 – Caldeiras a vapor e água quente.. INMETRO – Certificação de sistemas a gás.	Inspeção mensal : válvulas de segurança, queimadores e sistema de controle; limpeza interna e externa. Revisão técnica anual por profissional certificado. Substituição preventiva de componentes desgastados conforme fabricante e normas de segurança, segundo NR-13 (Segurança em Caldeiras e Vasos de Pressão). ABNT NBR 13240 – Caldeiras a vapor e água quente.. INMETRO – Certificação de sistemas a gás.
26	Carro para transporte de cubas GN em aço inox AISI 304, com prateleiras fixas ou reguláveis, cantos arredondados, rodízios de alta resistência (2 com freio), capacidade de até 100 kg, altura ergonômica, seguro para transporte interno de alimentos em cozinhas hospitalares, fácil limpeza.	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635 – Higiene e boas práticas em serviços de alimentação. ABNT NBR ISO 22000 – Sistemas de gestão de segurança de alimentos. NR-12 – Segurança em máquinas e equipamentos, aplicada à movimentação manual e ergonomia.	limpeza diária das superfícies. Inspeção mensal de rodízios e freios. Lubrificação anual de rolamentos e verificação estrutural semestral, segundo ABNT NBR 15635 – Higiene e boas práticas em serviços de alimentação. ABNT NBR ISO 22000 – Sistemas de gestão de segurança de alimentos. NR-12 – Segurança em máquinas e equipamentos, aplicada à movimentação manual e ergonomia.
27	Carro fechado para transporte de dietas em cozinhas hospitalares, construído em aço inox AISI 304, com portas seguras, cantos arredondados, prateleiras fixas ou reguláveis e rodízios de alta resistência (2 com freio), capacidade de 60 L, garantindo higiene e transporte seguro.	10 anos, segundo : ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000, NR-12.	limpeza diária. Inspeção mensal de rodízios/freios. Lubrificação anual de rolamentos. Verificação semestral de estrutura e portas, segundo ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000, NR-12.
28	Carro fechado para transporte de dietas em cozinhas hospitalares, construído em aço inox AISI 304, com portas seguras, cantos arredondados, prateleiras fixas ou reguláveis e rodízios de alta resistência (2 com freio), capacidade de 80 L, garantindo higiene e transporte seguro.	10 anos, segundo : ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000, NR-12.	limpeza diária. Inspeção mensal de rodízios/freios. Lubrificação anual de rolamentos. Verificação semestral de estrutura e portas, segundo ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000, NR-12.
29	Carro fechado para transporte de dietas em cozinhas hospitalares, construído em aço inox AISI 304, com portas seguras, cantos arredondados, prateleiras fixas ou reguláveis e rodízios de alta resistência (2 com freio), capacidade de 40 L, garantindo higiene e transporte seguro.	10 anos, segundo : ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000, NR-12.	limpeza diária. Inspeção mensal de rodízios/freios. Lubrificação anual de rolamentos. Verificação semestral de estrutura e portas, segundo ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000, NR-12.
30	Chapa grande a gás em aço inox AISI 304, superfície lisa e polida, com múltiplos queimadores de alta eficiência e controle de temperatura independente, projetada para aquecimento uniforme e rápido. Dimensões típicas: largura 80-120 cm, profundidade 60-70 cm, altura compatível para integração com fogões industriais padrão, permitindo instalação contínua como módulo combinado. Resistente à corrosão, fácil limpeza e higienização, adequada para cozinhas hospitalares e refeitórios. Sistema de gás seguro (GLP/GN) com válvulas de segurança e desligamento automático em caso de falha de chama ou superaquecimento.	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.	Manutenção: limpeza diária da superfície, inspeção mensal de queimadores e válvulas, revisão anual do sistema de gás, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.

31	Chapa pequena a gás em aço inox AISI 304, superfície lisa e polida, com queimadores de alta eficiência e controle de temperatura independente, projetada para aquecimento rápido e uniforme de pequenos volumes de alimentos. Dimensões típicas: largura 40-60 cm, profundidade 50-60 cm, altura compatível para uso sobre bancada ou integração com fogões industriais. Resistente à corrosão, fácil limpeza e higienização. Sistema de gás seguro (GLP/GN) com válvulas de segurança e desligamento automático em caso de falha de chama ou superaquecimento.	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.	limpeza diária da superfície. Inspeção mensal de queimadores e válvulas. Revisão anual do sistema de gás, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.
32	Estante em aço inox AISI 304 com prateleiras lisas ou perfuradas, sapatas de borracha antiderrapantes, projetada para suportar grandes cargas (150-200 kg por prateleira), resistente a impactos e batidas leves, adequada para cozinhas hospitalares e refeitórios institucionais, com fácil limpeza e higienização e sapatas de borracha em suas bases. Largura 120 cm x Profundidade 60 cm x Altura 200 cm.	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000.	Manutenção: limpeza diária. Inspeção semestral de sapatas e estrutura, ajuste de prateleiras e verificação de fixações.
33	Estante em aço inox AISI 304 com prateleiras lisas ou perfuradas, sapatas de fibra de vidro antiderrapantes, projetada para suportar grandes cargas (150-200 kg por prateleira), resistente a impactos e batidas leves, adequada para cozinhas hospitalares e refeitórios institucionais, com fácil limpeza e higienização e sapatas de borracha em suas bases. Largura 60 cm x Profundidade 40 cm x Altura 150 cm,	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000.	Manutenção: limpeza diária. Inspeção semestral de sapatas e estrutura, ajuste de prateleiras e verificação de fixações.
34	Estante em aço inox AISI 304 com prateleiras lisas ou perfuradas, sapatas de fibra de vidro antiderrapantes, projetada para suportar grandes cargas (150-200 kg por prateleira), resistente a impactos e batidas leves, adequada para cozinhas hospitalares e refeitórios institucionais, com fácil limpeza e higienização e sapatas de borracha em suas bases. Largura 90 cm x Profundidade 50 cm x Altura 180 cm,	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, ABNT NBR ISO 22000.	Manutenção: limpeza diária. Inspeção semestral de sapatas e estrutura, ajuste de prateleiras e verificação de fixações.
35	Fogão industrial a gás em aço inox AISI 304, disponível com 4 queimadores de alta eficiência, projetado para cozinhas hospitalares e refeitórios institucionais. Cada queimador possui controle independente de chama, garantindo aquecimento uniforme e rápido, reduzindo consumo de gás. Estrutura robusta, resistente à corrosão e fácil de higienizar, com cantos arredondados e grelhas em ferro fundido ou aço inox, garantindo durabilidade e estabilidade dos utensílios. Sistema de gás seguro (GLP/GN) com válvulas de segurança, piloto automático e desligamento em caso de falha de chama ou vazamento. Altura ergonômica adequada para operação segura.	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.	Manutenção: limpeza diária da superfície e queimadores. Inspeção mensal de válvulas e acendimento. Revisão anual do sistema de gás, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.
36	Fogão industrial a gás em aço inox AISI 304, disponível com 6 queimadores de alta eficiência, projetado para cozinhas hospitalares e refeitórios institucionais. Cada queimador possui controle independente de chama, garantindo aquecimento uniforme e rápido, reduzindo consumo de gás. Estrutura robusta, resistente à corrosão e fácil de higienizar, com cantos arredondados e grelhas em ferro fundido ou aço inox, garantindo durabilidade e estabilidade dos utensílios. Sistema de gás seguro (GLP/GN) com válvulas de segurança, piloto automático e desligamento em caso de falha de chama ou vazamento. Altura ergonômica adequada para operação segura.	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.	Manutenção: limpeza diária da superfície e queimadores. Inspeção mensal de válvulas e acendimento. Revisão anual do sistema de gás, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.
37	Fogão industrial a gás em aço inox AISI 304, disponível com 8 queimadores de alta eficiência, projetado para cozinhas hospitalares e refeitórios institucionais. Cada queimador possui controle independente de chama, garantindo aquecimento uniforme e rápido, reduzindo consumo de gás. Estrutura robusta, resistente à corrosão e fácil de higienizar, com cantos arredondados e grelhas em ferro fundido ou aço inox, garantindo durabilidade e estabilidade dos utensílios. Sistema de gás seguro (GLP/GN) com válvulas de segurança, piloto automático e desligamento em caso de falha de chama ou vazamento. Altura ergonômica adequada para operação segura.	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.	Manutenção: limpeza diária da superfície e queimadores. Inspeção mensal de válvulas e acendimento. Revisão anual do sistema de gás, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.
38	Forno a gás em aço inox AISI 304, 3 câmaras, com controle de temperatura independente, portas com isolamento térmico e sistema de vedação eficiente, grelhas removíveis, garantindo aquecimento uniforme e preparo seguro de alimentos em cozinhas hospitalares. Sistema seguro (GLP/GN) com válvulas de segurança, piloto automático e desligamento em caso de falha de chama ou superaquecimento. Capacidade 3 câmaras igual ou superior a 12 bandejas GN 2/1 x 65 mm ou 65 GN 1/1 x 65 mm.	10anos, condicionada à manutenção preventiva, , segundo ABNT NBR 15635, NR-12.	limpeza diária. Inspeção mensal de válvulas e acendimento. Revisão anual do sistema de gás, segundo ABNT NBR 15635, NR-12.
39	Forno combinado a gás/elétrico em aço inox AISI 304, com cocção a vapor e convecção, controle eletrônico de temperatura e umidade, portas com isolamento térmico e bandejas GN removíveis, garantindo preparo uniforme e seguro de alimentos em cozinhas hospitalares. Sistema seguro com válvulas de segurança, piloto automático (para gás) e desligamento automático em caso de falha de chama ou superaquecimento. Capacidade 20 bandejas GN 2/1.	10anos, condicionada à manutenção preventiva,segundo ABNT NBR 15635, NR-12.	limpeza diária das câmaras e superfícies. Inspeção mensal de válvulas e sensores e painel de controle. Revisão anual do sistema de aquecimento e vapor,segundo ABNT NBR 15635, NR-12.

40	Coifa em aço inox AISI 304, projetada para cozinhas, com captação eficiente de fumaça, vapores e odores, protegendo a saúde ocupacional e atendendo normas de higiene e segurança alimentar e ergonomia térmica. Estrutura resistente à corrosão, fácil higienização, cantos arredondados e acabamento polido. Equipamento compatível com sistema de exaustão forçada com dutos apropriados e filtros tipo teclado removíveis para fácil limpeza e manutenção. Sistema seguro, garantindo dispersão adequada de vapores e prevenção de acúmulo de gordura inflamável. Ns dimensão: largura 150-180 cm x profundidade 80-100 cm x altura 50-70 cm	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, NR-12, NR-17 (ergonomia).	limpeza diária das superfícies e filtros. Inspeção mensal da estrutura e filtros. Revisão anual do sistema de exaustão, segundo ABNT NBR 15635, NR-12, NR-17 (ergonomia).
41	Coifa em aço inox AISI 304, projetada para cozinhas, com captação eficiente de fumaça, vapores e odores, protegendo a saúde ocupacional e atendendo normas de higiene e segurança alimentar e ergonomia térmica. Estrutura resistente à corrosão, fácil higienização, cantos arredondados e acabamento polido. Equipamento compatível com sistema de exaustão forçada com dutos apropriados e filtros tipo teclado removíveis para fácil limpeza e manutenção. Sistema seguro, garantindo dispersão adequada de vapores e prevenção de acúmulo de gordura inflamável. Ns dimensão: largura 150-180 cm x profundidade largura 200-250 cm x profundidade 100-120 cm x altura 60-80 cm.	10 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635, NR-12, NR-17 (ergonomia).	limpeza diária das superfícies e filtros. Inspeção mensal da estrutura e filtros. Revisão anual do sistema de exaustão, segundo ABNT NBR 15635, NR-12, NR-17 (ergonomia).
42	Câmara resfriada em painéis isotérmicos de aço inox AISI 304, com isolamento em poliisocianurato (PIR) de alta densidade, porta com vedação magnética e abertura reversível, piso em alvenaria revestido com material lavável e impermeável, e iluminação interna em LED. Sistema de refrigeração com unidade condensadora de alta eficiência, controle digital de temperatura (0 °C a +10 °C), ventilação forçada para distribuição homogênea do frio e proteção contra variações bruscas de temperatura, garantindo segurança alimentar e conservação adequada. Estrutura interna compatível com trilhos para carrinhos ou prateleiras GN. Dimensões: variáveis conforme projeto.	15 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), Portaria MS nº 326/1997 (Boas Práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (procedimentos operacionais padronizados).	higienização semanal das superfícies internas. Inspeção mensal da vedação das portas e sensores. Limpeza semestral da unidade condensadora. Revisão anual do sistema de refrigeração, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), Portaria MS nº 326/1997 (Boas Práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (procedimentos operacionais padronizados).
43	Câmara congelada em painéis isotérmicos de aço inox AISI 304, com isolamento em poliisocianurato (PIR) de alta densidade, porta com vedação magnética e aquecimento perimetral para evitar congelamento, piso em alvenaria revestido com material lavável e impermeável, iluminação interna em LED. Sistema de refrigeração com unidade condensadora de alta eficiência, controle digital de temperatura (-18 °C a -22 °C), ventilação forçada para distribuição homogênea do frio, degelo automático programado e alarmes de variação crítica de temperatura, garantindo segurança alimentar. Estrutura interna compatível com trilhos para carrinhos ou prateleiras GN. Dimensões: variáveis conforme projeto.	15 anos, condicionada à manutenção preventiva, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), Portaria MS nº 326/1997 (Boas Práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (procedimentos operacionais padronizados).	higienização semanal das superfícies internas. Inspeção mensal da vedação das portas e sensores. Limpeza semestral da unidade condensadora e serpentinas. Revisão anual do sistema de refrigeração, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), Portaria MS nº 326/1997 (Boas Práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (procedimentos operacionais padronizados).
44	Freezer horizontal industrial de grande porte, 220v, com capacidade aproximada de 490 a 500 litros, para cozinhas hospitalares e coletivas. Operação nos modos freezer ou refrigerador, com faixa de temperatura entre -18 °C e -28 °C, garantindo conservação segura dos alimentos. Possuir revestimento externo em aço pintado e interno em alumínio galvanizado, assegurando resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Equipado com tampa balanceada, cestos organizadores e rodízios para mobilidade, apresentar alta eficiência energética.	10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (procedimentos operacionais padronizados).	higienização semanal das superfícies internas. Inspeção mensal de vedação e sensores. Limpeza semestral da unidade condensadora. Revisão anual completa do sistema de refrigeração, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (procedimentos operacionais padronizados).
45	Refrigerador industrial de aço inox AISI 304, com 4 portas, o para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. O equipamento deve ser fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com acabamento polido, fosco ou acetinado, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, voltagem 220 V. Possuir isolamento térmico em espuma de poliisocianurato (PIR) de alta densidade, vedação magnética nas portas, sapatas reguláveis em fibra de vidro e ventilação forçada com escoamento de drenagem, assegurando distribuição uniforme do frio e conservação eficiente dos alimentos. Estrutura interna compatível com prateleiras GN, e rodízios opcionais para mobilidade.	12 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (POP de higienização e manutenção), literatura técnica em engenharia de refrigeração industrial (ASHRAE Handbook - Refrigeration, 2018).	higienização diária das superfícies e portas. Inspeção mensal das vedações, sensores e sapatas. Limpeza semestral do sistema de condensação. Revisão anual completa do equipamento, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (POP de higienização e manutenção), literatura técnica em engenharia de refrigeração industrial (ASHRAE Handbook - Refrigeration, 2018).
46	Refrigerador industrial de aço inox AISI 304, com 6 portas, o para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. O equipamento deve ser fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com acabamento polido, fosco ou acetinado, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, voltagem 220 V. Possuir isolamento térmico em espuma de poliisocianurato (PIR) de alta densidade, vedação magnética nas portas, sapatas reguláveis em fibra de vidro e ventilação forçada com escoamento de drenagem, assegurando distribuição uniforme do frio e conservação eficiente dos alimentos. Estrutura interna compatível com prateleiras GN, e rodízios opcionais para mobilidade.	12 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (POP de higienização e manutenção), literatura técnica em engenharia de refrigeração industrial (ASHRAE Handbook - Refrigeration, 2018).	higienização diária das superfícies e portas. Inspeção mensal das vedações, sensores e sapatas. Limpeza semestral do sistema de condensação. Revisão anual completa do equipamento, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (POP de higienização e manutenção), literatura técnica em engenharia de refrigeração industrial (ASHRAE Handbook - Refrigeration, 2018).
47	Refrigerador industrial de aço inox AISI 304, com 8 portas, o para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. O equipamento deve ser fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com acabamento polido, fosco ou acetinado, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, voltagem 220 V. Possuir isolamento térmico em espuma de poliisocianurato (PIR) de alta densidade, vedação magnética nas portas, sapatas reguláveis em fibra de vidro e ventilação forçada com escoamento de drenagem, assegurando distribuição uniforme do frio e conservação eficiente dos alimentos. Estrutura interna compatível com prateleiras GN, e rodízios opcionais para mobilidade.	12 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (POP de higienização e manutenção), literatura técnica em engenharia de refrigeração industrial (ASHRAE Handbook - Refrigeration, 2018).	higienização diária das superfícies e portas. Inspeção mensal das vedações, sensores e sapatas. Limpeza semestral do sistema de condensação. Revisão anual completa do equipamento, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação - requisitos de boas práticas), RDC ANVISA nº 275/2002 (POP de higienização e manutenção), literatura técnica em engenharia de refrigeração industrial (ASHRAE Handbook - Refrigeration, 2018).

48	Mesa de apoio em aço inox AISI 304, com prateleira inferior e acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta, garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte superior de até 250 kg e prateleira inferior com resistência de até 150 kg. Superfície superior lisa para facilidade de higienização, e sapatas reguláveis de fibra de vidro que permitem nivelamento em pisos irregulares. Dimensões : comprimento 180-200 cm, profundidade 60-80 cm, altura 85-90 cm.	10anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).	Limpeza diária. Inspeção mensal das junções e soldas. Revisão anual da estabilidade estrutural, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).
47	Mesa de apoio em aço inox AISI 304, com prateleira inferior e acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta, garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte superior de até 250 kg e prateleira inferior com resistência de até 150 kg. Superfície superior lisa para facilidade de higienização, e sapatas reguláveis de fibra de vidro que permitem nivelamento em pisos irregulares. Dimensões : 120-150 cm, profundidade 60-80 cm, altura 85-90 cm.	10anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).	Limpeza diária. Inspeção mensal das junções e soldas. Revisão anual da estabilidade estrutural, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).
48	Mesa de apoio em aço inox AISI 304, com prateleira inferior e acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta, garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte superior de até 250 kg e prateleira inferior com resistência de até 150 kg. Superfície superior lisa para facilidade de higienização, e sapatas reguláveis de fibra de vidro que permitem nivelamento em pisos irregulares. Dimensões : 80-100 cm, profundidade 60-80 cm, altura 85-90 cm.	10anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).	Limpeza diária. Inspeção mensal das junções e soldas. Revisão anual da estabilidade estrutural, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).
49	Prateleira aérea industrial em aço inox AISI 304, com acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte de 150 a 200 kg por prateleira, dependendo do tamanho. Dimensão: 210 x 50 cm: prateleira grande, sólida, capacidade 200 kg.	10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.	Limpeza diária. Inspeção mensal das junções e soldas, ajuste das sapatas reguláveis. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.
50	Prateleira aérea industrial em aço inox AISI 430, com acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte de 150 a 200 kg por prateleira, dependendo do tamanho. Dimensão: 140 x 60 cm: prateleira média, vazada, capacidade 180 kg	10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.	Limpeza diária. Inspeção mensal das junções e soldas, ajuste das sapatas reguláveis. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.
51	Prateleira aérea industrial em aço inox AISI 304, com acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte de 150 a 200 kg por prateleira, dependendo do tamanho. Dimensão: 1100 x 40 cm: prateleira média, sólida, capacidade 150 kg.	10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.	Limpeza diária. Inspeção mensal das junções e soldas, ajuste das sapatas reguláveis. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.
52	Prateleira aérea industrial em aço inox AISI 304, com acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte de 150 a 200 kg por prateleira, dependendo do tamanho. Dimensão:130 x 30 cm: prateleira pequena, sólida, capacidade 150 kg.	10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.	Limpeza diária. Inspeção mensal das junções e soldas, ajuste das sapatas reguláveis. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.
53	Prateleira aérea industrial em aço inox AISI 304, com acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte de 150 a 200 kg por prateleira, dependendo do tamanho. Dimensão:40 x 30 cm: prateleira pequena, vazada, capacidade 150 kg.	10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.	Limpeza diária. Inspeção mensal das junções e soldas, ajuste das sapatas reguláveis. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas), literatura técnica em equipamentos de aço inox para cozinhas profissionais.
54	Passthrough quente industrial em aço inox AISI 304, com acabamento polido, fosco ou acetinado, destinado à transferência segura de alimentos quentes entre áreas de produção e distribuição em hospitais de grande porte. Capacidade de 1.200 litros, acomodando 12 cubas padrão GN 2/1, com aquecimento elétrico distribuído uniformemente, isolamento térmico em poliisocianurato (PIR) de alta densidade, ventilação forçada, drenagem de líquidos e sapatas reguláveis em fibra de vidro.	12 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635, RDC ANVISA nº 275/2002	Limpeza diária. Inspeção mensal das vedações e sistema elétrico. Limpeza semestral do aquecimento. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635, RDC ANVISA nº 275/2002 .

55	Passthrough quente industrial em aço inox AISI 304, com acabamento polido, fosco ou acetinado, destinado à transferência segura de alimentos quentes entre áreas de produção e distribuição em hospitais de grande porte. Capacidade de 800 litros, acomodando 8 cubas padrão GN 2/1, com aquecimento elétrico distribuído uniformemente, isolamento térmico em poliisocianurato (PIR) de alta densidade, ventilação forçada, drenagem de líquidos e sapatas reguláveis em fibra de vidro.	12 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635, RDC ANVISA nº 275/2002	Limpeza diária. Inspeção mensal das vedações e sistema elétrico. Limpeza semestral do aquecimento. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635, RDC ANVISA nº 275/2002 .
56	Passthrough frio industrial em aço inox AISI 304, com acabamento polido, fosco ou acetinado, destinado à transferência segura de alimentos resfriados entre áreas de produção e distribuição, evitando contaminação cruzada. Capacidade de 1.200 litros, acomodando 12 cubas padrão GN 2/1, conforme o porte. Equipado com refrigeração forçada, isolamento térmico em poliisocianurato (PIR) de alta densidade, portas com vedação magnética, drenagem de líquidos e sapatas reguláveis em fibra de vidro para nivelamento em pisos irregulares.	12 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635, RDC ANVISA nº 275/2002	Limpeza diária. Inspeção mensal das vedações e sistema elétrico. Limpeza semestral do aquecimento. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635, RDC ANVISA nº 275/2002 .
57	Passthrough frio industrial em aço inox AISI 304, com acabamento polido, fosco ou acetinado, destinado à transferência segura de alimentos resfriados entre áreas de produção e distribuição, evitando contaminação cruzada. Capacidade de 800 litros, 8 cubas padrão GN 2/1, conforme o porte. Equipado com refrigeração forçada, isolamento térmico em poliisocianurato (PIR) de alta densidade, portas com vedação magnética, drenagem de líquidos e sapatas reguláveis em fibra de vidro para nivelamento em pisos irregulares.	12 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635, RDC ANVISA nº 275/2002	Limpeza diária. Inspeção mensal das vedações e sistema elétrico. Limpeza semestral do aquecimento. Revisão anual da estrutura, segundo ABNT NBR 15635, RDC ANVISA nº 275/2002 .
58	Mesa para refeitório com tampo em fibra de vidro de alta resistência e estrutura em alumínio anodizado, indicada para hospitais, escolas e refeitórios coletivos. Superfície lisa e impermeável, resistente a impactos, manchas e produtos de limpeza, garantindo durabilidade e facilidade de higienização. Pernas com sapatas reguláveis permitem nivelamento em pisos irregulares e estabilidade do equipamento. Capacidade de suporte: 150-200 kg distribuídos uniformemente. Nas dimensões: comprimento 180-200 cm, largura 70-80 cm, altura 75-80 cm.	10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).	Limpeza diária. Inspeção periódica das juntas e parafusos, ajuste das sapatas reguláveis conforme necessário, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).
59	Mesa para refeitório com tampo em fibra de vidro de alta resistência e estrutura em alumínio anodizado, indicada para hospitais, escolas e refeitórios coletivos. Superfície lisa e impermeável, resistente a impactos, manchas e produtos de limpeza, garantindo durabilidade e facilidade de higienização. Pernas com sapatas reguláveis permitem nivelamento em pisos irregulares e estabilidade do equipamento. Capacidade de suporte: 150-200 kg distribuídos uniformemente. Nas dimensões: comprimento 120-150 cm, largura 70-80 cm, altura 75-80 cm.	10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).	Limpeza diária. Inspeção periódica das juntas e parafusos, ajuste das sapatas reguláveis conforme necessário, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).
60	Mesa para refeitório com tampo em fibra de vidro de alta resistência e estrutura em alumínio anodizado, indicada para hospitais, escolas e refeitórios coletivos. Superfície lisa e impermeável, resistente a impactos, manchas e produtos de limpeza, garantindo durabilidade e facilidade de higienização. Pernas com sapatas reguláveis permitem nivelamento em pisos irregulares e estabilidade do equipamento. Capacidade de suporte: 150-200 kg distribuídos uniformemente. Nas dimensões: comprimento 80-100 cm, largura 60-70 cm, altura 75-80 cm	Vida útil estimada: 10 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).	Limpeza diária. Inspeção periódica das juntas e parafusos, ajuste das sapatas reguláveis conforme necessário, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).
61	Cadeiras para refeitório em fibra de vidro de alta resistência, com assento e encosto moldados, garantindo conforto, durabilidade e fácil higienização. Estrutura resistente a impactos, manchas e produtos de limpeza, adequada para uso intenso em ambientes coletivos. Capacidade de até 120 kg distribuídos uniformemente. Dimensões: Altura total: 80-85 cm Altura do assento: 45-50 cm Largura do assento: 40-45 cm Profundidade do assento: 40-45 cm	8 anos, condicionada à manutenção adequada.	Limpeza diária. Inspeção periódica das juntas e parafusos, ajuste das sapatas reguláveis conforme necessário, segundo segundo ABNT NBR 15635 (Serviços de Alimentação – requisitos de boas práticas).
62	Ar-condicionado tipo Split ou Cassete para ambientes hospitalares de médio e grande porte, projetado para manutenção de temperatura estável, conforto térmico e qualidade do ar, com filtragem adequada para reduzir partículas e contaminação, voltagem 220 V. Equipamento com controle eletrônico de temperatura, ventilação forçada, baixo nível de ruído e instalação compatível com operação contínua 24 horas. Eficiência energética: classificação mínima A, para redução do consumo de energia elétrica. Capacidade de refrigeração recomendada: Ambientes médio porte (até 60 m²): 18.000 a 24.000 BTUs Ambientes grande porte (até 120 m²): 30.000 a 48.000 BTUs	12 anos, condicionada à manutenção adequada, segundo ABNT NBR 16401 (Instalações de ar-condicionado), ASHRAE Handbook – HVAC Applications (2018), RDC ANVISA nº 50/2002 (normas de climatização para ambientes de saúde).	Limpeza mensal dos filtros. Inspeção semestral do sistema de condensação e evaporador. Verificação anual de vazamentos e revisão do compressor, segundo ABNT NBR 16401 (Instalações de ar-condicionado), ASHRAE Handbook – HVAC Applications (2018), RDC ANVISA nº 50/2002 (normas de climatização para ambientes de saúde).
63	Cortina de ar: Equipamento destinado a criar uma barreira de ar contínua na entrada dos ambientes, reduzindo a entrada de poeira, insetos e variação térmica. Fabricado em aço galvanizado pintado ou aço inox; voltagem 220 V, motor monofásico ou trifásico de alta durabilidade. Dimensões usuais: 90 cm a 150 cm (adequadas a portas padrão e largas de refeitórios). Fluxo de ar: 12 a 18 m/s, ajustável em dois ou mais níveis. Eficiência: contribui para a manutenção da climatização e higiene do ambiente.	8 anos em uso contínuo, segundo segundo ABNT NBR 16401 (Instalações de ar-condicionado), ASHRAE Handbook – HVAC Systems (2016), ANVISA RDC nº 50/2002.	Limpeza quinzenal do filtro de ar. Revisão semestral do motor. Inspeção anual de rolamentos e componentes elétricos, segundo ABNT NBR 16401 (Instalações de ar-condicionado), ASHRAE Handbook – HVAC Systems (2016), ANVISA RDC nº 50/2002.

Balde com Tampa para Armazenamento de Frascos Diet	Em polipropileno, com tampa ajustada, capacidade de 100 L, livre de bisfenol A (BPA Free), não reciclável, fabricado em material esterilizável e resistente à sanitização.
Caixas Organizadoras (10, 15, 20, 40, 60 e 80 L)	Em plástico transparente, não reciclável, empilhável, com tampa removível e travas laterais, livre de BPA, fabricadas em material esterilizável, destinadas ao armazenamento e separação de insumos e utensílios.
A caixa térmica tipo "cooler" retangular de 12 L/ 24L-35 L/45-60 L	A caixa térmica tipo "cooler" retangular, fabricada em polietileno de alta densidade (HDPE), ideal para transporte e conservação de alimentos, bebidas ou insumos hospitalares em ambientes institucionais. Possuir tampa com vedação hermética e trava de segurança, que evita vazamentos e garante proteção contra contaminações externas. Alças embutidas e articuláveis proporcionam ergonomia e praticidade no transporte. O produto é livre de BPA (Bisfenol A), atendendo às exigências sanitárias para contato seguro com alimentos e medicamentos
Conjunto de Colheres Medidoras	Em polietileno atóxico, graduadas, com capacidades de 1,25 ml até 250 ml, livres de BPA, resistentes à esterilização.
Jarras/Poncheiras (1 L e 2 L)	Em polipropileno atóxico, com tampa hermética e bico vertedor, livre de BPA, esterilizáveis, para manipulação e distribuição de líquidos e fórmulas.
Jarra Graduada (1 L a 2 L)	Em policarbonato transparente, com graduação em ml, alça ergonômica e bico vertedor. Livre de BPA e resistente à esterilização.
Peneira (16 cm)	Corpo e tela em aço inoxidável, cabo longo, esterilizável, resistente à corrosão. Utilizada no coamento de fórmulas e preparações.
Escova de Limpeza para Mamadeira	Escova reutilizável, com cerdas de nylon, 25 a 30 cm de comprimento total, diâmetro da cabeça entre 4 e 5 cm, livre de BPA, esterilizável.
Escova de Limpeza para Chuca	Escova reutilizável, com cerdas de nylon, 15 a 20 cm de comprimento total, diâmetro da cabeça entre 2 e 3 cm, livre de BPA, esterilizável.
Kit Escova para Mamadeira e Frascos	Conjunto contendo escova longa, escova pequena e esponja, todas esterilizáveis e livres de BPA, para higienização de utensílios de preparo e administração de dietas.
Papeiro 900 ml	Em alumínio anodizado ou aço inoxidável, cabo isolante, utilizado para preparo e porcionamento de dietas.
Colher de Polietileno 60 cm	Atóxica, livre de BPA, fabricada em material resistente à temperatura e esterilizável.
Caçarola 20 L	Em aço inoxidável, com tampa e alças laterais, utilizada para preparo térmico e homogeneização de fórmulas.
Estrado Pequeno (50 x 50 cm)	Em plástico de alta densidade, antiderrapante, livre de BPA, para elevação de caixas e recipientes, evitando contato direto com o piso.
Estrado Grande (82 cm)	Com as mesmas especificações do item anterior, em dimensões ampliadas para suporte de recipientes maiores.
Distribuidor de álcool em gel	Capacidade de 40 litros, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), material termoplásticos de alta resistência mecânica e química, ideais para ambientes com exigência sanitária como cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar. Estrutura robusta com paredes espessas, tampa articulada com sistema de acionamento por pedal, que permite abertura sem uso das mãos, evitando contaminação cruzada.
Suporte de papel toalha	Em plástico ABS de alta resistência, modelo interfolhas, com estrutura compacta e vedação frontal que protege o papel contra umidade, respingos e contaminações externas. Equipamento com fechamento por chave, permitindo acesso apenas por pessoal autorizado, ideal para ambientes hospitalares, cozinhas industriais e áreas de alto fluxo. Superfície lisa, não porosa e de fácil higienização, compatível com sanitização química.
Distribuidor de sabão líquido	Com capacidade de 1000 ml, modelo de parede, fabricado em plástico ABS de alta resistência, com sistema anti-vazamento e estrutura compacta, ideal para cozinhas industriais e ambientes hospitalares. Equipamento com acionamento por botão, garantindo dosagem precisa (0,8 a 1 ml por uso) e evitando desperdício. Material atóxico, resistente à umidade, impactos e sanitizantes químicos, com superfície lisa e não porosa que facilita a higienização. Possui fechamento por chave, visor de nível e compatibilidade com sabonete líquido, detergente ou álcool gel.
Filtro de Osmose Reversa (RO),	Destinado ao fornecimento de água purificada para cozinha hospitalar e refeitório institucional, construído em aço inoxidável AISI 304/316, com membranas em poliamida certificadas NSF/ANSI 58, carcaça pressurizada e bomba pressurizadora elétrica (220 V). Sistema projetado para remoção ≥95% de sais dissolvidos, cloretos, metais pesados, nitratos, pesticidas, vírus e bactérias, garantindo conformidade com a Portaria GM/MS nº 888/2021 e RDC nº 216/2004 (ANVISA). Deve incluir pré-tratamento obrigatório com filtro de sedimentos, carvão ativado e abrandador, condutivímetro digital, manômetros e válvulas de segurança. Vazão mínima de 1.000 L/h (expansível por módulos).
Mesa de apoio em aço inox AISI 304	Ccom prateleira inferior e acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta, garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte superior de até 250 kg e prateleira inferior com resistência de até 150 kg. Superfície superior lisa para facilidade de higienização, e sapatas reguláveis de fibra de vidro que permitem nivelamento em pisos irregulares.
Prateleira aérea industrial em aço inox AISI 304	Com acabamento escovado, indicada para cozinhas hospitalares e serviços de alimentação coletiva. Estrutura robusta garantindo alta resistência a impactos e cargas elevadas, com capacidade de suporte de 150 a 200 kg por prateleira, dependendo do tamanho.
Carro fechado para transporte de dietas hospitalares com capacidade de 40L, 60 L, 80 L.	Transporte de dietas em cozinhas hospitalares, construído em aço inox AISI 304, com portas seguras, cantos arredondados, prateleiras fixas ou reguláveis e rodízios de alta resistência (2 com freio), garantindo higiene e transporte seguro.
Lixeira com pedal	Capacidade de 40 litros, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), material termoplásticos de alta resistência mecânica e química, ideais para ambientes com exigência sanitária como cozinhas industriais e serviços de alimentação hospitalar. Estrutura robusta com paredes espessas, tampa articulada com sistema de acionamento por pedal, que permite abertura sem uso das mãos, evitando contaminação cruzada.
Cadeiras Plásticas	Fabricadas em polipropileno injetado, sem frestas, fáceis de higienizar, livres de BPA, conforme normas NR-32 (segurança e ergonomia).
MAMADEIRA 250ML BICO DE SILICONE	MAMADEIRA - EM PLASTICO, COM TAMPA, ATOXICO, RESISTENTE A TEMPERATURA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE PARA 250ML COM GRADUACAO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, PRAZO DE VALIDADE INDICADO NA CAIXA
MAMADEIRA 50 ML TIPO CHUCA	MAMADEIRA - TIPO CHUCA, EM PLASTICO, COM TAMPA, ATOXICO, RESISTENTE A TEMPERATURA, BICO DE LATEX INODORO, ATOXICO, COM FURO, CAPACIDADE PARA 50 ML, SEM GRADUACAO, PRAZO DE VALIDADE INDICADO NA CAIXA
MAMADEIRA 50 ML BICO DE LATEX	MAMADEIRA - EM PLASTICO, COM TAMPA, ATOXICO, RESISTENTE A TEMPERATURA, BICO DE LATEX INODORO, ATOXICO, COM FURO, CAPACIDADE PARA 50ML, COM GRADUACAO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, PRAZO DE VALIDADE INDICADO NA CAIXA
MAMADEIRA 250ML BICO ORTODONTICO	MAMADEIRA - EM PLASTICO, COM TAMPA, ATOXICA, RESISTENTE A TEMPERATURA, BICO DE SILICONE ORTODONTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM CAPACIDADE PARA 250 ML, COM GRADUACAO E VALIDADE INDICADA NA CAIXA.
MAMADEIRA 160 ML BICO DE SILICONE	MAMADEIRA - EM PLASTICO, COM TAMPA, ATOXICO, RESISTENTE A TEMPERATURA, BICO DE SILICONE, CAPACIDADE PARA 160ML, COM GRADUACAO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, PRAZO DE VALIDADE INDICADO NA CAIXA

APÊNDICE J: SERVIÇOS

CUSTOS DIVERSOS		
ITEM	ATIVIDADE	TODOS OS LOTES
1	MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS CORRETIVA	SEMPRE QUE NECESSÁRIO
2	MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS	SEMESTRAL
	MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS	SEMESTRAL (ESTIMADA)
3	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (RATO, BARATA, MOSCA, FORMIGA, ESCORPIÃO) DE ÁREA.	MENSAL
4	MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS.	TRIMESTRALMENTE (ALTERNADO ENTRE SUPERFÍCIES OU EQUIPAMENTOS , MAIS ALIMENTOS A CADA TRIMESTRE. Ex: ALIMENTO+ SUPERFÍCIE / ALIMENTO+EQUIPAMENTO).
	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA ÁGUA.	MENSAL
5	LIMPEZA DAS CAIXAS DE GORDURA PREVENTIVA	CAPACIDADE 3M³ BIMENSAL
6	REMOÇÃO DE LIXO E RESÍDUOS ORGÂNICOS	REMOÇÃO DIÁRIA DOS RESÍDUOS

*CONTRATANTE deverá apresentar cronograma das manutenções preventivas quando do início do contrato.
**Realizar mensalmente a análise microbiológica da água, tanto do reservatório de abastecimento (segundo a Portaria nº 2914/2011), quanto da água utilizada nos sucos e outras preparações
***Eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, providenciar análise de amostras dos alimentos distribuídos, observados os parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (RDC nº 331/2019) ou outra correlata em vigor

APÊNDICE K: RELAÇÃO DE FARDAMENTOS E EPI'S

FUNÇÃO	ITEM	QUANTIDADE POR PROFISSIONAL	VIDA ÚTIL
TODAS AS FUNÇÕES	Camisa branca, manga curta em brim	02	12 meses
TODAS AS FUNÇÕES	Calça em brim	02	12 meses
TODAS AS FUNÇÕES	Identificação da empresa da farda	01	12 meses
EPI'S			
ASG e COPEIRO DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS NÃO DESCARTÁVEIS	Bota branca de cano longo PVC	01	06 meses
	Óculos de proteção	01	06 meses
	Luva manga longa em látex	01	06 meses
	Luva manga curta em látex	01	06 meses
	Avental vinil	01	03 meses
Cozinheiro e Auxiliar	Avental antichamas	01	06 meses
	Óculos de proteção	01	06 meses
	Luva Térmica Arpon ou similar para manipulação de alimentos quentes	02	06 meses
	Luva Térmica Sibéria ou similar para manipulação de alimentos frios	02	06 meses
	Mangote para chapeiro	02	06 meses
	Sapato de segurança	01	06 meses
Copeiros	Sapato de segurança	01	06 meses
	Máscara respiratória	06	Diária
Estoquista e auxiliar de estoque.	Sapato de segurança	01	06 meses
Magarefe e auxiliar de magarefe	Sapato de Segurança	01	06 meses
	Óculos de proteção	01	06 meses
	Luva térmica Arpon ou similar para manipulação de alimentos quentes	01	06 meses
	Avental vinil	01	03 meses
	Luva de malha de aço	01	12 meses (ou se danificada)
Nutricionistas	Sapato de segurança	01	06 meses
Técnico em Nutrição	Sapato de segurança	01	06 meses
** Nutricionistas e Técnico em Nutrição: não recebem os itens sinalizados a todas as funções da área de produção			



Documento assinado eletronicamente por **Renata Andrade de Lima**, em 27/05/2026, às 14:34, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Valéria Moraes Celestino de Oliveira**, em 27/05/2026, às 15:40, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Andréa Vasconcelos de Souza Brito**, em 27/05/2026, às 15:46, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Giane Maria Guedes de Sousa**, em 27/05/2026, às 15:46, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **87253520** e o código CRC **18E1A302**.



Documento assinado eletronicamente por **KÁTIA ROBERTA SENA LUNA, AC-92** e matrícula **4599870**, em 04/06/2026, às 15:22.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.peintegrado.pe.gov.br/Validacao.aspx>, informando o código de validação **517f5864-f5e4-4226-ba48-84fd09e1df51**
