# TERMO DE REFERÊNCIA

## 1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições, com todos os gêneros alimentícios para pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários, por meio de Dispensa Eletrônica de Licitação com fundamento no art. 75, inc. VIII da Lei nº 14.133/21, visando atender as necessidades do Hospital Regional do Agreste (HRA), conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas neste Termo de Referência.

1.2 As especificações e os quantitativos do objeto desta dispensa estão divididos por lotes descritos conforme quadro abaixo:

| ITEM | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | QUANTITATIVO MENSAL | QUANTITATIVO ANUAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR GLOBAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 231199-2 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum para funcionário | 2185 | 26220 | R$ 5,90 | R$ 12.898,71 | R$ 154.784,53 |
| 2 | 231201-8 | Serviço de alimentação - do tipo almoço para servidor | 7881 | 94572 | R$ 20,00 | R$ 157.620,00 | R$ 1.891.440,00 |
| 3 | 231204-2 | Serviço de alimentação - do tipo ceia para servidor | 2936 | 35232 | R$ 17,50 | R$ 51.368,26 | R$ 616.419,07 |
| 4 | 231125-9 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum normal para paciente | 2757 | 33084 | R$ 12,07 | R$ 33.276,99 | R$ 399.323,88 |
| 5 | 313032-0 | Serviço de alimentação - do tipo dieta branda (desjejum) para dietas gerais e diversas patologias | 146 | 1752 | R$ 5,89 | R$ 859,46 | R$ 10.313,50 |
| 6 | 231132-1 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum pastoso para paciente | 74 | 888 | R$ 5,57 | R$ 412,18 | R$ 4.946,16 |
| 7 | 328757-2 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida pastosa (desjejum) para dietas gerais e diversas patologias | 67 | 804 | R$ 8,66 | R$ 579,95 | R$ 6.959,42 |
| 8 | 328749-1 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida total (desjejum) para dietas gerais e diversas patologias | 67 | 804 | R$ 7,86 | R$ 526,62 | R$ 6.319,44 |
| 9 | 337568-4 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum, dieta líquida sem resíduo ou líquidos claros, para paciente | 67 | 804 | R$ 7,72 | R$ 517,51 | R$ 6.210,10 |
| 10 | 342771-4 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida de prova, desjejum para paciente | 67 | 804 | R$ 7,59 | R$ 508,26 | R$ 6.099,14 |
| 11 | 231141-0 | Serviço de alimentação - do tipo almoço, para paciente com dieta livre | 3223 | 38676 | R$ 11,06 | R$ 35.646,38 | R$ 427.756,56 |
| 12 | 313033-9 | Serviço de alimentação - do tipo dieta branda (almoço) para dietas gerais e diversas patologias | 155 | 1860 | R$ 17,12 | R$ 2.653,60 | R$ 31.843,20 |
| 13 | 231143-7 | Serviço de alimentação - do tipo almoço pastoso para paciente | 85 | 1020 | R$ 11,04 | R$ 938,40 | R$ 11.260,80 |
| 14 | 328759-9 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida pastosa (almoço) para dietas gerais e diversas patologias | 85 | 1020 | R$ 6,59 | R$ 560,15 | R$ 6.721,80 |
| 15 | 328752-1 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida total (almoço) para dietas gerais e diversas patologias | 85 | 1020 | R$ 7,95 | R$ 675,75 | R$ 8.109,00 |
| 16 | 337569-2 | Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta líquida sem resíduo ou líquidos claros, para paciente | 85 | 1020 | R$ 5,16 | R$ 438,60 | R$ 5.263,20 |
| 17 | 329470-6 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida de prova, em almoço para paciente | 85 | 1020 | R$ 4,33 | R$ 368,26 | R$ 4.419,15 |
| 18 | 507747-8 | Serviço de alimentação - do tipo ceia, para paciente livre | 3289 | 39468 | R$ 25,33 | R$ 83.310,37 | R$ 999.724,44 |
| 19 | 313034-7 | Serviço de alimentação - do tipo dieta branda (jantar) para dietas gerais e diversas patologias | 152 | 1824 | R$ 10,00 | R$ 1.520,50 | R$ 18.246,02 |
| 20 | 231156-9 | Serviço de alimentação - do tipo ceia pastosa para paciente | 269 | 3228 | R$ 12,12 | R$ 3.260,28 | R$ 39.123,36 |
| 21 | 328760-2 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida pastosa (jantar) para dietas gerais e diversas patologias | 269 | 3228 | R$ 5,43 | R$ 1.460,67 | R$ 17.528,04 |
| 22 | 337570-6 | Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta líquida sem resíduo ou líquidos claros, para paciente | 269 | 3228 | R$ 4,78 | R$ 1.286,49 | R$ 15.437,91 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23 | 328753-0 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida total (jantar) para dietas gerais e diversas patologias | 269 | 3228 | R$ 5,10 | R$ 1.371,01 | R$ 16.452,15 |
| 24 | 329471-4 | Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida de prova, em jantar para paciente | 269 | 3228 | R$ 4,48 | R$ 1.204,45 | R$ 14.453,37 |
| 25 | 231190-9 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum para acompanhante | 3667 | 44004 | R$ 5,99 | R$ 21.965,33 | R$ 263.583,96 |
| 26 | 231193-3 | Serviço de alimentação - do tipo almoço para acompanhante | 4358 | 52296 | R$ 20,00 | R$ 87.174,38 | R$ 1.046.092,58 |
| 27 | 231195-0 | Serviço de alimentação - do tipo ceia para acompanhante | 3803 | 45636 | R$ 8,12 | R$ 30.880,36 | R$ 370.564,32 |
| 28 | 507372-3 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum, dieta hipoglicídica, para pacientes | 883 | 10596 | R$ 11,76 | R$ 10.382,31 | R$ 124.587,77 |
| 29 | 507373-1 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum, dieta hipoprotéica, para pacientes | 883 | 10596 | R$ 12,60 | R$ 11.125,80 | R$ 133.509,60 |
| 30 | 507374-0 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum, dieta hipossódica, para pacientes | 883 | 10596 | R$ 13,94 | R$ 12.309,02 | R$ 147.708,24 |
| 31 | 504467-7 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum, dieta hipolipídica, para pacientes | 883 | 10596 | R$ 20,58 | R$ 18.172,14 | R$ 218.065,68 |
| 32 | 507765-6 | Serviço de alimentação - do tipo desjejum, dieta sem lactose, para paciente | 883 | 10596 | R$ 16,59 | R$ 14.648,97 | R$ 175.787,64 |
| 33 | 507375-8 | Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta hipoglicídica, para pacientes | 928 | 11136 | R$ 25,51 | R$ 23.673,28 | R$ 284.079,36 |
| 34 | 507376-6 | Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta hipoprotéica, para pacientes | 928 | 11136 | R$ 25,37 | R$ 23.541,04 | R$ 282.492,48 |
| 35 | 507377-4 | Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta hipossódica, para pacientes | 928 | 11136 | R$ 25,02 | R$ 23.218,56 | R$ 278.622,72 |
| 36 | 504468-5 | Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta hipolipídica, para pacientes | 928 | 11136 | R$ 25,22 | R$ 23.406,02 | R$ 280.872,19 |
| 37 | 507766-4 | Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta sem lactose, para paciente | 928 | 11136 | R$ 25,02 | R$ 23.218,56 | R$ 278.622,72 |
| 38 | 507378-2 | Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta hipoglicídica, para pacientes | 735 | 8820 | R$ 32,16 | R$ 23.637,60 | R$ 283.651,20 |
| 39 | 507379-0 | Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta hipoprotéica, para pacientes | 706 | 8472 | R$ 31,99 | R$ 22.586,35 | R$ 271.036,22 |
| 40 | 507380-4 | Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta hipossódica, para pacientes | 710 | 8520 | R$ 31,83 | R$ 22.600,72 | R$ 271.208,64 |
| 41 | 507381-2 | Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta hipolipídica, para pacientes | 710 | 8520 | R$ 31,73 | R$ 22.529,72 | R$ 270.356,64 |
| 42 | 507767-2 | Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta sem lactose, para paciente | 710 | 8520 | R$ 31,23 | R$ 22.171,88 | R$ 266.062,56 |
| 43 | 505143-6 | Serviço de alimentação - do tipo caldo de carne | 7 | 84 | R$ 4,45 | R$ 31,14 | R$ 373,63 |
| 44 | 505144-4 | Serviço de alimentação - do tipo caldo de frango | 7 | 84 | R$ 6,31 | R$ 44,17 | R$ 530,04 |
| 45 | 505145-2 | Serviço de alimentação - do tipo caldo de legumes | 27 | 324 | R$ 4,71 | R$ 127,26 | R$ 1.527,11 |
| 46 | 505147-9 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - vitamina com 1 tipo de fruta e leite integral | 3334 | 40008 | R$ 5,19 | R$ 17.292,46 | R$ 207.509,49 |
| 47 | 505148-7 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - vitamina com 1 tipo de fruta e leite desnatado | 3341 | 40092 | R$ 4,46 | R$ 14.900,86 | R$ 178.810,32 |
| 48 | 505149-5 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - vitamina com 3 tipos de frutas | 3350 | 40200 | R$ 5,67 | R$ 18.977,75 | R$ 227.733,00 |
| 49 | 507548-3 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - iogurte de polpa de vários sabores, de consistência cremosa, diet, acondicionado em embalagem apropriada | 4986 | 59832 | R$ 4,69 | R$ 23.367,89 | R$ 280.414,63 |
| 50 | 507549-1 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - iogurte de polpa de vários sabores, de consistência cremosa, integral, acondicionado em embalagem apropriada | 4986 | 59832 | R$ 7,17 | R$ 35.733,17 | R$ 428.797,99 |
| 51 | 505150-9 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - água de côco | 123 | 1476 | R$ 5,54 | R$ 681,42 | R$ 8.177,04 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 52 | 505151-7 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - chá | 51 | 612 | R$ 4,93 | R$ 251,43 | R$ 3.017,16 |
| 53 | 505170-3 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - com 4 torradas e 1 copo de chá | 91 | 1092 | R$ 7,68 | R$ 698,70 | R$ 8.384,38 |
| 54 | 505167-3 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - salada de frutas com 5 tipos de frutas | 14 | 168 | R$ 4,57 | R$ 63,98 | R$ 767,76 |
| 55 | 505168-1 | Serviço de alimentação - do tipo lanche - suco de polpa de fruta | 14 | 168 | R$ 3,88 | R$ 54,32 | R$ 651,84 |
| 56 | 505169-0 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - com 4 biscoitos, 1 blister de geleia e 1 copo de suco de fruta da polpa | 10 | 120 | R$ 10,06 | R$ 100,60 | R$ 1.207,20 |
| 57 | 507651-0 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - com 4 biscoitos integrais, 1 blister de geleia diet e 1 copo de suco de fruta da polpa | 10 | 120 | R$ 9,43 | R$ 94,30 | R$ 1.131,60 |
| 58 | 505176-2 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 tipo de biscoito doce com 1 tipo de fruta | 10 | 120 | R$ 8,21 | R$ 82,14 | R$ 985,68 |
| 59 | 507551-3 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão com ovo e 1 copo de suco de polpa de fruta | 3 | 36 | R$ 7,59 | R$ 22,77 | R$ 273,24 |
| 60 | 507552-1 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão com carne moída e 1 copo de suco de polpa de fruta | 3 | 36 | R$ 8,55 | R$ 25,65 | R$ 307,80 |
| 61 | 507555-6 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão com queijo muçarela e 1 copo de suco de polpa de fruta | 3 | 36 | R$ 8,53 | R$ 25,59 | R$ 307,08 |
| 62 | 507556-4 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão integral com ovo e 1 copo de suco de polpa de fruta | 3 | 36 | R$ 8,76 | R$ 26,28 | R$ 315,36 |
| 63 | 507557-2 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão integral com carne moída e 1 copo de suco de polpa de fruta | 3 | 36 | R$ 8,83 | R$ 26,49 | R$ 317,88 |
| 64 | 507558-0 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão integral com queijo muçarela e 1 copo de suco de polpa de fruta | 3 | 36 | R$ 9,96 | R$ 29,88 | R$ 358,56 |
| 65 | 507559-9 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão doce com queijo muçarela e 1 copo de suco de polpa de fruta | 8 | 96 | R$ 9,02 | R$ 72,16 | R$ 865,92 |
| 66 | 505175-4 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 bolo com 1 copo de suco de polpa de fruta | 8 | 96 | R$ 7,63 | R$ 61,04 | R$ 732,48 |
| 67 | 505858-9 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 tipo de bolo diet com 1 copo de suco de polpa de fruta | 8 | 96 | R$ 8,34 | R$ 66,72 | R$ 800,64 |
| 68 | 505174-6 | Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão doce com 1 copo de suco de polpa de fruta | 8 | 96 | R$ 7,44 | R$ 59,49 | R$ 713,86 |
| | | | | | | **R$ 943.422,54** | **R$ 11.321.070,45** |

## 2. DAS JUSTIFICATIVAS

### 2.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Constituição Federal, em seus arts. 196 e seguintes, estabelece que a saúde é direito de todos e dever do Estado, assegurada mediante políticas sociais e econômicas destinadas à redução do risco de doenças e de outros agravos, bem como ao acesso universal e igualitário às ações e serviços voltados à sua promoção, proteção e recuperação. Nesse contexto, o art. 198 da Carta Magna dispõe que as ações e serviços públicos de saúde integram uma rede regionalizada e hierarquizada, organizada segundo os princípios da descentralização, integralidade da assistência e participação da comunidade.

A alimentação hospitalar insere-se no conceito de ações e serviços de saúde, constituindo elemento indispensável à garantia do tratamento digno, da segurança nutricional e da recuperação clínica dos pacientes. Nessa perspectiva, a Lei nº 8.080/1990 prevê, em seu art. 6º, inciso I, a assistência terapêutica integral, abrangendo o fornecimento de dieta hospitalar adequada, indispensável ao tratamento e à recuperação dos pacientes internados.

Dessa forma, o dever estatal de assegurar alimentação hospitalar adequada decorre de um conjunto sistemático de normas constitucionais, legais e infralegais voltadas à efetivação do direito fundamental à saúde e à preservação da dignidade da pessoa humana. Compete, portanto, ao Estado de Pernambuco garantir a continuidade do fornecimento de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes, servidores e demais profissionais que atuam nas unidades integrantes da Rede Estadual de Saúde.

Nesse contexto, foi realizado o Processo de Dispensa Emergencial de Licitação nº 0711.2026.CCD I.CD.0058.SES.FES-PE, promovido pela Secretaria Estadual de Saúde - SES/PE, destinado à contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições, incluindo todos os gêneros alimentícios necessários ao atendimento das unidades hospitalares estaduais, através do SEI nº 2300000013.002585/2026-79.

Do referido procedimento resultou o Contrato nº 194/2026, celebrado entre a Secretaria Estadual de Saúde e a empresa INOWA

SOLUÇÕES EM FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS LTDA, abrangendo o Hospital Regional do Agreste – HRA.

Ocorre que a contratação atualmente vigente, formalizada por meio do referido contrato, celebrado entre a SES/PE e a empresa INOWA, vem sendo objeto de registros de irregularidades contratuais e de inconformidades na prestação dos serviços de alimentação hospitalar, inclusive no âmbito do Hospital Regional do Agreste (HRA). As ocorrências identificadas pela unidade hospitalar motivaram a adoção de providências administrativas junto à contratada, mediante notificações destinadas à comunicação das falhas constatadas, à exigência de medidas corretivas e à apresentação de planos de ação e respectivos cronogramas de adequação.

Conforme registros encaminhados pela unidade hospitalar e constantes dos documentos relacionados no processo, destacam-se as seguintes ocorrências (Doc. SEI 96479722):

**1. Descumprimento dos cardápios estabelecidos:** alterações frequentes e substituições de refeições, preparações e gêneros alimentícios sem comunicação ou autorização prévia, em razão da indisponibilidade de insumos, comprometendo a programação alimentar e a variedade das refeições.

**2. Falhas no abastecimento e controle de estoque:** indisponibilidade recorrente de gêneros alimentícios essenciais, incluindo carnes, peixes, hortifrutis, laticínios e demais produtos previstos nos cardápios, ocasionando substituições não programadas, oferta incompleta de refeições e atrasos na distribuição.

**3. Não conformidade na qualidade dos alimentos:** identificação de alimentos com características inadequadas de odor, sabor e aparência, preparações queimadas, produtos com sinais de deterioração, presença de corpos estranhos, como cabelos, fibras e fragmentos ósseos, além de registros de presença de insetos e fungos em alimentos.

**4. Falhas na higienização e nas condições sanitárias:** deficiência na limpeza das áreas de manipulação, porcionamento e distribuição, ausência de materiais de limpeza e higienização, utilização inadequada de utensílios e equipamentos, bem como registros de condições inadequadas de acondicionamento e distribuição de bebidas e alimentos.

**5. Descumprimento das especificações dos materiais e embalagens:** utilização de quentinhas com capacidade inferior à estabelecida, fornecimento de copos descartáveis em volumes inferiores aos previstos, ausência de tampas compatíveis e utilização de recipientes danificados ou em condições inadequadas de higiene, comprometendo o acondicionamento e a segurança no transporte das refeições.

**6. Falhas no dimensionamento e na gestão da mão de obra:** ausência recorrente de copeiras e demais profissionais nos plantões, sem a devida reposição, utilização de trabalhadores sem treinamento ou experiência adequada, desvio de funções e insuficiência de pessoal para assegurar a continuidade e a regularidade dos serviços.

**7. Falhas no preparo, porcionamento e distribuição das dietas:** ocorrência de erros na montagem e identificação das refeições, distribuição de dietas divergentes das prescrições nutricionais, ausência de itens previstos e falhas na conferência das quentinhas, com potencial comprometimento da segurança alimentar e nutricional dos pacientes.

**8. Atrasos na preparação e distribuição das refeições:** atrasos recorrentes nos horários de desjejum, almoço, jantar e demais refeições, decorrentes da falta de insumos, insuficiência de profissionais, falhas operacionais e problemas no planejamento da produção, ocasionando prejuízos à rotina hospitalar e à assistência aos pacientes.

**9. Falhas na continuidade da prestação dos serviços:** registro de paralisação das atividades dos funcionários em razão do não recebimento de salários, além de ocorrências de ausência de profissionais sem substituição, comprometendo a regularidade e a continuidade dos serviços contratados.

Apesar das medidas adotadas para buscar a regularização da execução contratual, a persistência de inconformidades e a necessidade de assegurar a continuidade dos serviços em condições adequadas evidenciaram a existência de dificuldades na execução da contratação vigente, circunstância que demanda acompanhamento rigoroso por parte da Administração Pública, tanto para a apuração dos fatos quanto para a adoção das providências necessárias à mitigação dos riscos assistenciais e operacionais decorrentes das falhas verificadas.

Nesse cenário, evidencia-se situação concreta de risco à continuidade dos serviços públicos essenciais de saúde, considerando que a interrupção dos serviços de alimentação hospitalar comprometeria diretamente a assistência prestada aos pacientes internados, bem como o regular funcionamento do Hospital Regional do Agreste. Trata-se de serviço contínuo e indispensável, abrangendo a produção, manipulação, fornecimento e distribuição de refeições, além da disponibilização de mão de obra especializada, equipamentos e insumos necessários à operacionalização das cozinhas hospitalares.

As irregularidades identificadas constituíram, portanto, elementos relevantes para a avaliação das alternativas administrativas disponíveis, com vistas à preservação da continuidade dos serviços e à prevenção de prejuízos à assistência hospitalar. Nesse sentido, o setor demandante **solicitou a convocação da segunda colocada ou, caso existente e juridicamente cabível, da empresa subsequente na ordem de classificação do procedimento de contratação, como alternativa à substituição da atual contratada e à manutenção da prestação dos serviços de alimentação no HRA.**

Em atendimento à solicitação, a empresa M.V.G.B. REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA foi convocada para negociar a redução dos valores, apresentar proposta de preços e encaminhar a documentação necessária à habilitação, nos termos do art. 90, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021 (Doc. SEI nº 96480525). Entretanto, ao término do prazo concedido, a empresa manifestou-se por e-mail, informando que, após análise dos custos envolvidos e das exigências contratuais, considerou inviável a execução dos serviços pelos valores previstos, **razão pela qual optou por não prosseguir com a contratação**, deixando de apresentar a planilha de custos e a documentação solicitada (Doc. SEI nº 96480592).

Diante desse cenário, considerando a necessidade de assegurar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação hospitalar em condições adequadas de qualidade, regularidade e segurança sanitária, tornou-se necessária a avaliação de medida administrativa capaz de evitar a descontinuidade do atendimento, sem prejuízo da apuração das irregularidades relacionadas à execução contratual anterior e da adoção das providências administrativas cabíveis em face da empresa responsável.

Cumpre ressaltar que a interrupção dos serviços acarretaria prejuízos significativos à assistência hospitalar, atingindo diretamente pacientes internados, acompanhantes com direito à alimentação assegurado pela legislação aplicável e profissionais que desempenham atividades essenciais ao funcionamento da unidade. A alimentação adequada integra a assistência prestada no ambiente hospitalar, contribuindo para a manutenção do estado nutricional, para a recuperação clínica e para a preservação da dignidade dos usuários do Sistema Único de Saúde.

Diante do contexto fático apresentado, evidencia-se a necessidade de adoção de providência excepcional para assegurar a continuidade dos serviços de alimentação hospitalar no Hospital Regional do Agreste – HRA, de modo a evitar prejuízos à assistência à saúde e ao funcionamento regular da unidade. Nesse sentido, a contratação direta por dispensa de licitação encontra fundamento, em tese, no art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que devidamente demonstrados e instruídos nos autos os pressupostos legais da situação emergencial, a extensão da necessidade, a compatibilidade dos preços e a limitação da contratação ao estritamente necessário para o enfrentamento da situação.

Assim, mostra-se necessária a contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, insumos e demais recursos indispensáveis ao atendimento dos pacientes, acompanhantes, servidores e demais profissionais do Hospital Regional do Agreste – HRA, assegurando-se a continuidade da assistência hospitalar até que seja possível a adoção da solução administrativa definitiva.

**2.2. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO**

2.2.1 O quantitativo estimado previsto no presente Termo de Referência foi definido com base nos quantitativos atualmente praticados no contrato vigente, considerando a necessidade contínua de atendimento às demandas das unidades envolvidas. Para tanto, tomou-se como referência os quantitativos estabelecidos no **Contrato nº 194/2026**, celebrado com a empresa **INOWA SOLUÇÕES EM FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS LTDA.**

2.2.2 A adoção desses quantitativos como parâmetro justifica-se pelo fato de refletirem o histórico de consumo e a demanda efetiva das unidades atendidas, os quais vêm se mostrando adequados para garantir a continuidade e a regularidade da prestação dos serviços, especialmente considerando sua natureza essencial. Dessa forma, a estimativa foi elaborada com base em dados concretos de execução contratual, conferindo maior segurança e aderência à realidade operacional da Administração.

### 2.3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Visando atender à necessidade pública do órgão demandante já exposta no item acima, uma vez que se mostra como essencial para o desenvolvimento de suas atividades, a Administração Pública optou pela contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições, com disponibilização integral dos gêneros alimentícios, fundamenta-se na necessidade de assegurar a continuidade, regularidade e qualidade da alimentação ofertada aos pacientes, acompanhantes, servidores e colaboradores desta unidade.

A execução indireta do serviço mostra-se como a alternativa mais adequada e vantajosa à Administração Pública, tendo em vista que a estruturação interna para a realização direta das atividades demandaria elevados investimentos em infraestrutura física, aquisição e manutenção de equipamentos específicos, contratação e capacitação de equipe técnica multidisciplinar (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares, entre outros).

Ademais, a contratação de empresa especializada permite a utilização de mão de obra qualificada e treinada, com expertise comprovada na área de alimentação coletiva, garantindo o atendimento às normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária, bem como a observância de padrões nutricionais adequados às necessidades dos pacientes, inclusive dietas específicas e restritivas.

Destaca-se, ainda, que a solução adotada possibilita maior eficiência na gestão dos recursos públicos, com previsibilidade de custos, padronização dos serviços, redução de riscos operacionais e maior controle sobre a qualidade dos insumos e processos envolvidos. A empresa contratada assume a responsabilidade pelo fornecimento integral dos gêneros alimentícios, logística de abastecimento, preparo e distribuição das refeições, minimizando a necessidade de gestão direta por parte da Administração.

Por fim, considerando tratar-se de serviço contínuo e essencial ao funcionamento da unidade de saúde, a contratação pretendida revela-se indispensável para garantir a segurança alimentar, a adequada recuperação dos pacientes e o pleno desempenho das atividades institucionais, não se mostrando viável ou eficiente a execução direta pela Administração.

### 2.4. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

2.4.1. Considerando procedimento licitatório ordinário existente, que encontra-se em tramitação, destinado à futura contratação dos serviços de fornecimento de refeições hospitalares, o qual se encontra, atualmente, na fase de revisão dos instrumentos convocatórios e de análise e resposta aos pedidos de impugnação apresentados, visando ao regular prosseguimento do certame e à formalização da contratação definitiva.

2.4.2. Não obstante as providências adotadas para viabilizar a contratação definitiva, a execução da atual avença celebrada entre a Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco e a empresa INOWA SOLUÇÕES EM FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS LTDA. tem sido marcada por irregularidades contratuais que comprometem a adequada prestação dos serviços e suscitam riscos à Administração Pública, especialmente no que se refere à manutenção dos padrões de qualidade, regularidade e eficiência exigidos para o fornecimento de refeições hospitalares no Hospital Regional do Agreste. Tais ocorrências evidenciam a necessidade de adoção de medidas administrativas voltadas à mitigação dos riscos identificados e à preservação da continuidade e da qualidade dos serviços assistenciais prestados à população.

2.4.3. Nesse contexto, a conjugação dos riscos decorrentes das irregularidades verificadas na execução contratual com a impossibilidade de assegurar, neste momento, a conclusão do procedimento licitatório ordinário em tempo hábil para substituir o contrato atualmente em execução evidencia a existência de risco concreto de descontinuidade dos serviços de alimentação hospitalar após o término de suas respectivas vigências. Considerando que tais serviços são essenciais ao funcionamento da unidade hospitalar e ao adequado atendimento dos pacientes, eventual interrupção poderá comprometer a assistência prestada e acarretar prejuízos significativos ao interesse público.

2.4.4 Diante desse cenário fático e jurídico, torna-se evidente a necessidade de adoção de medida excepcional e imediata capaz de evitar o desabastecimento ou a descontinuidade dos serviços essenciais. Nesse contexto, configura-se adequada e juridicamente possível a instauração de procedimento de contratação direta por dispensa de licitação em razão da emergência, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

2.4.5 A caracterização da situação emergencial, conforme consolidado na doutrina e na jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), não requer necessariamente evento imprevisível, mas situação em que a Administração se depara com risco iminente de interrupção dos serviços, sendo lícito o uso da dispensa para evitar danos maiores ao interesse público.

2.4.6 Nesse sentido, é firme o entendimento do TCU no sentido de que a emergência pode ser resultante de circunstâncias previsíveis, desde que a contratação direta tenha por finalidade impedir a interrupção de serviços essenciais, e que a Administração justifique a urgência superveniente e a necessidade imediata da contratação. O Superior Tribunal de Justiça também tem reconhecido, de forma reiterada, que a contratação emergencial se legitima quando voltada a assegurar a continuidade de atividades indispensáveis e desde que atendidos os critérios de proporcionalidade, razoabilidade e estrita limitação ao período necessário para superação da situação excepcional.

2.4.7 Assim, diante da possibilidade concreta de não conclusão tempestiva do procedimento licitatório, a contratação emergencial revela-se a via mais segura e juridicamente adequada para assegurar a continuidade do serviço público, preservar o interesse público primário e evitar prejuízos administrativos, operacionais e financeiros.

### 2.5. DA VEDAÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS NA CONTRATAÇÃO

2.5.1 É vedada a participação de pessoas físicas na presente licitação, considerando a natureza, complexidade e riscos inerentes ao objeto a ser contratado, qual seja a prestação de serviços contínuos de produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições em ambiente hospitalar.

2.5.2 Trata-se de atividade que demanda estrutura organizacional robusta, capacidade técnica comprovada e atendimento rigoroso a normas sanitárias e de segurança alimentar, o que, em regra, somente pode ser adequadamente assegurado por pessoas jurídicas especializadas. A execução do objeto envolve, dentre outros aspectos, a disponibilização de equipe multiprofissional (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares, estoquistas), aquisição e controle de gêneros alimentícios em escala, logística de preparo e distribuição em condições higiênico-sanitárias adequadas, além da implementação de rotinas padronizadas de controle de qualidade.

2.5.3 Ademais, considerando o público atendido — pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários —, a prestação do serviço exige responsabilidade técnica formalmente constituída, com observância às normas expedidas por órgãos reguladores, tais como vigilância sanitária e conselhos profissionais, o que pressupõe a existência de registro empresarial, alvarás, licenças sanitárias e capacidade de responder administrativa e civilmente pela execução contratual.

2.5.4 A contratação de pessoa física, nesse contexto, não se mostra adequada nem suficiente para garantir a continuidade, a eficiência e a segurança alimentar exigidas, podendo comprometer a regular execução do serviço e expor a Administração a riscos operacionais, sanitários e jurídicos.

2.5.5 Dessa forma, a restrição à participação de pessoas físicas encontra respaldo nos princípios da eficiência, da segurança do serviço público e do interesse público, não configurando direcionamento indevido, mas sim medida necessária e proporcional à adequada execução do objeto contratual.

## 3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

### 3.1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS / DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1.1 As refeições serão elaboradas nas dependências da CONTRATANTE;

3.1.2 A prestação dos serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos comensais, conforme padrão de alimentação estabelecido,e o número de comensais, e os respectivos horários e realizar-se-á mediante a utilização da cozinha da CONTRATANTE;

3.1.3 Utilizar gêneros de marcas e fornecedores idôneos do mercado, monitorando o desempenho dos fornecedores críticos de forma a garantir a qualidade e rastreabilidade dos produtos utilizados;

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

3.1.4.1 Execução de cardápios de refeições principais, sobremesas, colações, por consistência e por tipo de dietas;

3.1.4.2 Execução de cardápios de lanches de acordo com modelo proposto no TR;

3.1.4.3 Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

3.1.4.4 Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

3.1.4.5 Porcionamento uniforme e distribuição de refeições em refeitório, utilizando-se de utensílios apropriados, padronizados, e em quantidade suficiente, possibilitando a manutenção da segurança higiênica sanitária e a adequação quantitativa das refeições;

3.1.4.6 Recolhimento dos utensílios e materiais descartados, manejando adequadamente os resíduos sólidos e líquidos gerados, conforme estabelecido pela UQSP (Unidade de Qualidade e Segurança do Paciente);

3.1.4.7 Realizar controle das refeições servidas nos refeitórios das Unidades, através de catraca eletrônica para os servidores, bem como realizar manutenção contínua das mesmas;

3.1.4.8 Realizar controle das refeições servidas aos acompanhantes onde os acompanhantes deverão estar com identificação própria da Unidade para ter acesso ao refeitório, a liberação será realizada em confrontamento com a lista de pacientes, demonstrando assim a qual paciente o acompanhante está vinculado, desde que enquadrado nas situações previstas na Portaria nº 003/2012 - SES;

3.1.4.9 Os acompanhantes realizarão suas refeições em horários determinados pela Unidade, cada ala terá horário próprio facilitando assim o controle do acesso ao refeitório ;

3.1.4.10 Quando houver necessidade de que refeições sejam servidas fora dos refeitórios, conforme Portaria Nº 003/2012 – SES, as mesmas deverão ser liberadas, através de autorização do setor de nutrição da Unidade, com validação através de controle eletrônico ou por solicitação escrita e carimbada do setor responsável pela solicitação.

3.1.4.11 Limpeza, conservação e manutenção de todas as dependências utilizadas para execução das atividades previstas no contrato; Higienização e manutenção dos equipamentos e utensílios alocados, com reposição desses equipamentos sempre que necessário.

3.1.5 Procedimentos de operacionalização, porcionamento e distribuição de refeições obedecendo a procedimentos de Boas Práticas que incluam o uso de fardamentos com identificação, supervisonados por técnico da contratada, com vistas à adequação e segurança no atendimento;

3.1.6 Ressaltamos que a prestação de serviço de refeição hospitalar envolve um complexo sistema operacional, com procedimentos que devem ser padronizados, claros e precisos de maneira tal, que todos os operadores possam executá-los com presteza, com os servidores, funcionários e responsáveis técnicos das Unidades Hospitalares realizando a gestão e fiscalização do contrato dentro das Unidades.

### 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 |
|---|---|
| HOSPITAL REGIONAL DO AGRESTE | BR-232, KM130, S/N – INDIANÓPOLIS, CARUARU - PE |

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 | | | |
|---|---|---|---|
| **REFEIÇÕES** | **PACIENTES** | **FUNCIONÁRIOS E SERVIDORES** | **ACOMPANHATES** |
| 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 | -------- | ------- |

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, 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 Detalhamento dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

3.2.4.1 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, 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;

3.2.4.2 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.

3.2.4.3 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;

3.2.4.4 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;

3.2.4.5 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, 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.

3.2.4.6 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 F: 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;

3.2.4.7 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.

3.2.4.8 O responsável técnico (Nutricionista) a ser mantido na Unidade deverá estar inscrito no respectivo Conselho Regional de Nutrição;

3.2.4.9 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, 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.

3.2.4.10 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.

3.2.4.11 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 I: LIMPEZA E HIGIENE - ÀREA PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE - LEVANTAMENTO DAS ÁREAS (m²);

3.2.4.12 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;

3.2.4.13 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.

## 4. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA E DO BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

### 4.1. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

4.1.1. O valor estimado mensal para a contratação é de **R$ 943.422,54 (novecentos e quarenta e três mil quatrocentos e vinte e dois reais e cinquenta e quatro centavos),** perfazendo o valor estimado global de **R$ 11.321.070,45 (onze milhões, trezentos e vinte e um mil setenta reais e quarenta e cinco centavos),** para 12 (doze) meses, sendo assim distribuídos:

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

### 4.2. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

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

Fonte: 600

Unidade: 00208 - Fundo Estadual de Saúde - FES-PE - Administração Direta

Unidade Gestora: 530401 - Fundo Estadual de Saúde

Unidade Orçamentária**:** 208

Programa: 10.302.0410.2393.0000

Ação: 2393

Elemento de Despesa: 3.3.90

Categoria Econômica: GD.3

**4.3. JUSTIFICATIVA PARA NÃO APLICAÇÃO DO BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006**

4.3.1. 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 e EPP (cota exclusiva), nos termos do art. 48, inciso I, da LC nº 123/2006.

4.3.2. Considerando que não há lotes de valor igual ou inferiores a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a presente licitação não possui lotes exclusivos à participação de microempresa ou empresa de pequeno porte.

**4.4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

4.4.1. O critério de julgamento será o MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE.

## 5. DA PROPOSTA

**5.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA**

5.1.1 As propostas deverão ter validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data da publicação do aviso de contratação direta do presente procedimento, independente de declaração do proponente.

**5.2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA**

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

5.2.1.1 Devem seguir modelo da Proposta de preços conforme **ANEXO F** deste termo de referência;

5.2.1.2 As propostas enviadas deverão conter os preços unitários e valor global de cada item que compõem os lotes, assim como valor global do lote;

5.2.1.3 A licitante classificada provisoriamente em 1º lugar no certame deverá apresentar proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma recomendada no item 5.2.1.1 e 5.2.1.2 deste Termo de Referência acompanhada da planilha de custos e formação de preços de mão de obra;

5.2.1.4 A empresa deverá informar todos os insumos que impactam no seu preço proposto de maneira objetiva, informando o valor e percentual atinente a cada item, totalizando 100% (cem por cento) do preço final;

5.2.1.5 Os custos referentes à mão de obra, especificações no APÊNDICE H: QUADRO DE RELAÇÃO DOS CARGOS, PERFIL, JORNADA E ATIVIDADES 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;

5.2.1.6 O valor da mão de obra a ser considerada, 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;

5.2.1.7 Deverão estar incluídos nos preços todos os custos da mão de obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, uniformes, tributos, taxas, contribuições e quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto a ser contratado e entre outras despesas que julgue necessário dentro do preço final;

5.2.1.8 A licitante deverá apresentar proposta (preços unitários e total) para todos os itens do lote.

5.2.1.9 A licitante classificada provisoriamente em 1º lugar no certame deverá apresentar proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma dos anexos A e B, acompanhada da planilha de custos e formação de preços de mão de obra.

5.2.1.10 A proposta de preços deverá ser elaborada de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e seus APÊNDICES E ANEXOS;

## 6. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE HABILITAÇÃO

6.1. A proponente deverá apresentar os seguintes documentos, nos termos e prazo previstos neste Termo de referência:

**6.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

6.2.1 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;

6.2.2 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;

6.2.3 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.

6.2.4 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.

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

6.2.6 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;

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

**6.3. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

6.3.1 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.

6.3.2 Para fins de comprovação, os atestados/certidões devem dizer respeito a prestação de serviços de refeição hospitalar, com as seguintes características mínimas:
6.3.3 Será considerado compatível com a quantidade os atestados ou certidões que apresentarem, no mínimo, 40% (quarenta por cento) das quantidades estimadas na licitação para cada almoço e jantar de cada lote exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote.
6.3.4 Para fins de aferição do percentual mínimo de 40% (quarenta) relativo à qualificação técnica, em sendo obtido resultado cujo número possua casas decimais, deverá ser realizado arredondamento para o primeiro menor número inteiro.
6.3.5 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.
6.3.6. Para efeito do item 6.3.4., será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados;
6.3.7. Não serão aceitos atestados emitidos pela licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências previstas neste Termo de Referência;
6.3.8. Comprovação do licitante de que possui em seu quadro permanente, na data prevista para abertura da proposta, profissional de nível superior (Nutricionista) devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, nos termos da Lei nº 8.234/91;

6.3.8.1. 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.

**6.4. VISTORIA PRÉVIA**

6.4.1 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 a vistoria tem o objetivo de propiciar ao proponente o exame, a conferência e a constatação prévia de todos os detalhes e características técnicas do objeto, para que o mesmo tome conhecimento de tudo aquilo que possa, de alguma forma, influir sobre o custo, preparação da proposta e execução do serviço do objeto. Sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim;

6.4.2 A vistoria deverá ocorrer até o penúltimo dia da fase de lances do certame, no horário das 09:00 às 12:00 e das 13:00 as 16:00hrs, de segunda a sexta- feira, por representante legal da empresa participante ou responsável técnico, por meio de agendamento prévio, a ser realizado em dias úteis, no horário de 08:00 às 12:00 e das 13:00 as 17:00hrs, com o setor a Coordenação de Nutrição pelos telefones (81) 99183-9029 ou (81) 3184-4007 ou por pelo e-mail: coord.nutricaoses@gmail.com;

6.4.3 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.

6.4.4 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 pertence 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;

6.4.5 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;

6.4.6 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 neste Termo;

6.4.7 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;

6.4.8 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;

6.4.9 Realizada a visita, será emitida pela SECRETARIA DE SAÚDE Declaração de Visita Técnica (ANEXO A do TERMO DE REFERÊNCIA – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA), devidamente assinada pelo setor de nutrição de cada Unidade hospitalar, de que a empresa participante, através de seu representante legal, tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto deste Termo de Referência. A referida declaração de visita técnica será emitida para o respectivo hospital (lote) que foi visitado pelo interessado;
6.4.10 A documentação deverá ser encaminhada pela empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar no certame, junto à proposta e documentação de habilitação, após convocação do pregoeiro.

**6.5. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

6.5.1. Comprovação do Patrimônio Líquido OU Capital Social mínimo, correspondente a 10 % (dez por cento) do valor estimado da licitação para o respectivo lote, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote.
6.5.2. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso existe mais de um) da sede ou domicílio da proponente;
6.5.2.1. Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuidos pelo PJE (processos judiciais eletrônicos) da sede ou domicílio da proponente;
6.5.2.2. A certidão descrita no item acima somente é exigível quando a certidão negativa de falência da sede ou do domícilio da proponente contiver ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.

**6.6. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

6.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
6.6.2. 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;
6.6.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal;
6.6.4. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
6.6.5. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e

municipal;
6.6.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal – CRF, emitida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da licitante.
6.6.6.1. Caso a proponente tenha filial no Estado de Pernambuco, deverá apresentar também a CRF de Pernambuco;
6.6.7. 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.
6.6.8. As microempresas, as empresas de pequeno porte e o Microempreendedor Individual (MEI) deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresente alguma restrição, sendo a comprovação efetiva exigível somente para efeito de contratação, nos termos dos arts. 42 e 43 da LC 123, de 2006 e art. 4º do Decreto Federal 8.538, de 2015.
6.6.9. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista da Microempresa, da Empresa de Pequeno Porte ou do Microempreendedor Individual, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for sagrada vencedora, prorrogável por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
6.6.10.A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste termo de referência.
6.6.11.Caso a proponente 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, desde que apresente decisão judicial em vigor que autorize o processamento do pedido e dispense expressamente as certidões negativas, nos termos do artigo 52, inciso II, da Lei Federal nº 11.101/2005.

**6.7. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES**

6.7.1 Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo H deste Termo de Referência;

6.7.2. 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 H deste Termo de Referência.

6.7.3. 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 H deste Termo de Referência.

6.7.4. 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 H deste Termo de Referência.

6.7.5. 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 H deste Termo de Referência.

**6.8 DAS REGRAS GERAIS RELATIVAS AOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

6.8.1. 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.
6.8.1.1. Caso haja previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal municipal, de outros estados da federação ou internacional, a proponente ficará responsável por juntar a respectiva comprovação.
6.8.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômicofinanceira 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.

## 7. DO CONTRATO

**PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO**

7.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses) anos contados a partir da data de sua assinatura, improrrogável, na forma do art. 75, VIII da Lei nº 14.133/2021.

7.1.2. O presente contrato terá vigência máxima de (um) ano, contado da data da ocorrência da emergência ou da calamidade, ou até que se verifiquem elementos ensejadores do afastamento das razões que justificam a dispensa emergencial, como a hipótese de conclusão do processo licitatório para o respectivo objeto, com contrato apto à assinatura.

7.2. **PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO OU RETIRADA DO INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

7.2.1. Após a autorização da dispensa, o fornecedor será convocado para assinatura do termo de contrato no prazo de 20 (vinte) dias úteis, 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 presente processo, são requeridas as seguintes obrigações específicas na presente contratação:

7.4.2 Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais 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;

7.4.3 Estabelecer cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para a manutenção preventiva e reparadora dos equipamentos, bem como revestimento dos pisos e paredes da seção de nutrição e autorizar a saída do material, por escrito, quando necessário se torne uma manutenção fora da unidade;

7.4.4 Caberá ao setor de nutrição e setor de manutenção da Unidade de Saúde fixar os prazos a que se refere o item anterior;

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

7.4.6 Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu quadro de pessoal, 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 capta, 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, 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, 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 03/2012 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, 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 confrontamento com a lista de pacientes, demonstrando assim a qual paciente o acompanhante está vinculado, desde que enquadrado nas situações previstas na Portaria nº 003/2012 - SES;

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 sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

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, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas pela prestação de serviços, as quais serão mensais e pagas em até 30 (trinta) dias, após o atesto;

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.

**7.5**. **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

Além das obrigações que serão dispostas na minuta do contrato anexa ao presente processo, são requeridas as seguintes obrigações específicas na presente contratação:

7.5.1 Responsabilizar-se integralmente pela execução dos serviços contemplados neste termo de referência, nos termos da legislação vigente, bem como pela operacionalização, preparo das refeições, e distribuição das refeições à CONTRATANTE;

7.5.2 É vedada a subcontratação total ou parcial do seu objeto;

7.5.3 A partir da assinatura do contrato, a CONTRATADA terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para contratação de pessoal, instalação de equipamentos e materiais necessários a execução do contrato, nas instalações das Unidades da CONTRATANTE;

7.5.4 A CONTRATADA obriga-se à prestação de serviços de alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização, transporte dos insumos, preparo das refeições nas dependências das unidades hospitalares, porcionamento e distribuição das refeições aos comensais, conforme o padrão de alimentação estabelecido neste TR, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos;

7.5.5 Designar preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

7.5.6 Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;

b) 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.

c) Aquisição e armazenamento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, mantidos em recintos próprios, obedecendo à legislação vigente.

d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo.

e) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação.

f) Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados.

g) Coletas de amostras diárias de todos os alimentos preparados.

h) Embalagem e acondicionamento das refeições, quando for o caso.

i) Higienização e limpeza de todas as dependências vinculadas à prestação do serviço e dos equipamentos utilizados.

J)Quando for o caso, 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.

k)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;

7.5.7 Responsabilizar-se integralmente pelas despesas decorrentes do contrato, aí entendidas aquelas referentes à administração, supervisão, impostos, taxas, emolumentos fiscais, encargos trabalhistas, securitários, previdenciários, tributários e outras despesas necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive salários e encargos sociais dos seus empregados, férias, despesas com demissões, faltas justificadas, acidentes de trabalho e demais obrigações sociais e exigências contidas na legislação que regula os serviços objeto da contratação.

7.5.8 Arcar com todas as despesas e encargos de natureza trabalhista, previdenciária e securitária do seu ramo de atividade, comprovadas através das respectivas guias de recolhimento - INSS, FGTS e ISS, de acordo com os prazos e formas expressos no contrato. A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferem à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato (Decreto nº 25.304/03, de 17 de março, Art. 1º, Inciso I).

7.5.9 Os serviços deverão estar sob responsabilidade e supervisão técnicas da nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades operacionais e técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.

7.5.10 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.

7.5.11 Efetuar controle bacteriológico/microbiológico bimestral da água, das instalações da CONTRATANTE e periódico da alimentação fornecida.

7.5.12Manter, durante toda execução do contrato, fiel compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condiçõesque culminaram em sua habilitação e qualificação no processo licitatório.

7.5.13Reparar e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem inadequações alimentares, vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gênero/produtos alimentícios empregados.

7.5.14 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contigência 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 ás suas expensas e total responsabilidade, sem nenum ônus para a CONTRATANTE.

7.5.15 Manter, em caso de necessidade de obras, caso fortuito ou força maior ou outros fatos supervenientes nas áreas destinadas ao setor de alimentação e nutrição de cada Unidade e pelo prazo de sua duração, a execução dos serviços contratados.

7.5.16 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. À CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

7.5.17 Solicitar a Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária competente para cozinha/dependência das Unidades, a partir do início da execução.

7.5.18 Controlar a entrega e o recolhimento dos utensílios utilizados durante as refeições, não sendo responsabilidade da CONTRATANTE o extravio ou perdas dos mesmos.

7.5.19 Manter o registro/controle diário de refeições e serviços efetivamente prestados e conferência com os registros da CONTRATANTE;

7.5.20 Garantir a prestação do serviço de forma ininterrupta;

7.5.21 Disponibilizar e instalar, às suas expensas, equipamentos, utensílios e mobiliários adicionais, se necessários à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, que serão devolvidos no final do Contrato.

7.5.22 Responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente 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;

8.2.23 Responsabilizar-se-á pelo fornecimento 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.

7.5.24 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.

7.5.25 Será de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção preventiva, corretiva ou substituições dos equipamentos e materiais utilizados na execução dos serviços.

7.5.26 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;

**EQUIPE DE TRABALHO:**

7.5.27 Fornecer uniformes e equipamentos de EPI a todos os seus empregados, de acordo com a padronização aprovada pelo setor de nutrição, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, com crachás, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados. O uniforme de trabalho deverá ser fornecido pela empresa, conforme descrito no TR (APÊNDICE C).

7.5.28 Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas e sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada;

7.5.29 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade e supervisão técnicas de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades operacionais e técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

7.5.30 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

7.5.31 Apresentar à CONTRATANTE quando solicitados, os atestados de saúde ocupacional – ASO de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência;

7.5.32 Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual – EPI específicos para o desempenho das funções;

7.5.33 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e serviço, independente das escalas de serviços adotadas;

7.5.34 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 conforme previsto na Lei nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98;

7.5.35 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;

7.5.36 Comunicar à CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contratoque direta ou indiretamente responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos;

7.5.37 Participar de todas as reuniões designadas pela CONTRATANTE, previamente marcadas;

7.5.38 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 à CONTRATANTE;

7.5.39 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;

7.5.40 Apresentar e manter atualizada mensalmente a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, e comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN);

7.5.41 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;

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

7.5.43 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. 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;

7.5.44 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;

7.5.45 Afastar imediatamente das dependências do hospital, após notificação por escrito pela CONTRATANTE, qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada, promovendo a sua imediata substituição;

7.5.46 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;

7.5.47 Cumprir as cláusulas dos respectivos contratos, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho da categoria profissional;

7.5.48 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;

7.5.49 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);

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

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

7.5.52 Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás(com foto recente e identificação da função);

7.5.53 Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a CONTRATANTE.

**SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTEDO TRABALHO – A CONTRATADA DEVERÁ:**

7.5.54 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quanto ao acesso de suas dependências;

7.5.55 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;

7.5.56 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;

**RESPONSABILIDADE CIVIL:**

7.5.57 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.

**HIGIENIZAÇÃO – A CONTRATADA DEVERÁ:**

7.5.58 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos, nos utensílios, equipamentos, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

7.5.59 Proceder à higienização e limpeza dos equipamentos utilizados na distribuição das refeições, do refeitório e utensílios individuais, às suas expensas.

7.5.60 Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

7.5.61 Remover o lixo das áreas do serviço (copa, cozinha, refeitório e áreas afins determinadas no APÊNDICE I após as refeições ou quando se fizer necessário, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.), sempre embalados em sacos plásticos apropriados e lacrados até o local para a destinação final, observada a legislação ambiental; 19.62Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

7.5.63 Manter em perfeito estado de anseio e limpeza, as áreas de trabalho, os equipamentos e utensílios utilizados pelo setor, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:

7.5.63.1 Preparações detergentes – desinfetantes para limpeza e desinfecção de: pisos, paredes, sanitários e equipamentos das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo, a base de quaternários de amônio na concentração de fórmula licenciada pela Divisão de Saneantes Domissanitários do Ministério da Saúde. A área deve ser higienizada, limpa e desinfetada, livre de bactérias, sendo de responsabilidade da contratada, conforme áreas definidas no APÊNDICE I;

7.5.63.2 Solução de hipoclorito de sódio a 1% para sanitização de mamadeiras e vegetais crus.

7.5.64 Manter o refeitório e utensílios higienizados antes, durante e após todas as refeições, inclusive pias e bebedouros; repor toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos, sempre que necessário.

7.5.65 A limpeza dessas áreas e o recolhimento do lixo decorrente das refeições de pacientes, funcionários e acompanhantes é de responsabilidade da contatada, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas áreas do setor será acondicionado em embalagem descartável apropriada.

7.5.65.1 Remover o lixo orgânico e inorgânico, no mínimo três vezes ao dia, proveniente das áreas do setor de nutrição (cozinha, copas, refeitórios), retirando-o das instalações da Unidade e responsabilizando-se pelo destino final desses resíduos conforme áreas definidas no APÊNDICE I;

7.5.66 Realizar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, sempre que necessário, em todas as dependências utilizadas para execução dos serviços, inclusive refeitórios, por pessoal treinado, ou empresa qualificada, utilizando-se produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.Nocaso de ineficácia de quaisquer procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para CONTRATANTE;

7.5.67 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

7.5.68 Manter os refeitórios asseados antes, durante e após todas as refeições, inclusive pias e bebedouros, repor toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos, sempre que necessário;

7.5.69 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;

**CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO – A CONTRATADA DEVERÁ:**

7.5.70 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 216/04.

7.5.71 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;

7.5.72 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;

7.5.73 Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos e equipamentos apropriados obedecendo, às prescrições da legislação vigente;

7.5.74 Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, decartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

7.5.75 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;

7.5.76 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;

7.5.77 Fornecer as fichas de preparações dos cardápios, bem como os cálculo do VCT (Valor Calórico Total) dos mesmos para a CONTRATANTE;

7.5.78 Fornecer os cardápios semanais para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

7.5.79 Atender as solicitações de dietas especiais, quando houver, devendo a CONTRATADA elaborar o cardápio diário completo, nas condições do item 19.77, para o período solicitado, e afixálo na sua cozinha;

7.5.80 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;

7.5.81 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7ºC;

7.5.82 Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, inclusive em cada Unidade atendida, que deverão ser devidamente acondiconadas 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;

7.5.83 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.

7.5.84 Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos preparados, exceto as amostras mencionadas no item anterior;

7.5.85 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;

7.5.86 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);

7.5.87 Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

7.5.88 Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

7.5.89 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o prépreparo e o preparo final;

7.5.90 Utilizar-se de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

7.5.91 Supervisonar, nas etapas de porcionamento, transporte e distribuição a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

7.5.92 Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso da aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

7.5.93 Observar as regras de boas técnicas e de segurança aos utensílios de uso no serviço de nutrição, distribuição e porcionamento, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

**BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS-ESPECÍFICAS:**

7.5.94 Fica a CONTRATADA obrigada a ralizar a coleta seletiva do lixo produzido na execução do serviço, acondiconando-o conforme legislação vigente, visando à redução do impacto ambiental;

7.5.95 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).

7.5.96 Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA recipientes adequados para a coleta seletiva, conforme legislação vigente: vidro – recipiente verde, plástico – recipiente vermelho, papéis secos – recipiente azul, metais – recipiente amarelo;

**OUTRAS OBRIGAÇÕES:**

7.5.97 Cumprir rigorosamente os prazos estipulados, conforme especificados neste TR, sujeitando-se às penas e multas estabelecidas, além das aplicações daquelas previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações;

7.5.98 Comunicar à CONTRATANTE, após a assinatura do Contrato, quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, através de Ofício acompanhado de cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;

7.5.99 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 mencionados nos anexos a este termo de referência, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

7.5.100 Relacionar e identificar todos os equipamentos de sua propriedade, para controle pelo setor de patrimônio de cada unidade hospitalar, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

7.5.101 Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais (refeitório, cozinha e áreas do Setor de Nutrição), tais como: pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, válvulas de descargas, luminárias, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, lâmpadas, reatores, etc.), equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução de ferragens das esquadrias, forro de gesso, torneiras, sifões, ralo, grelhas, registros, louças do serviço, bem como: limpeza mensal do ducto de exaustão, das instalações de esgoto, de ralos, e caixas de gordura, como consta na planilha de custos.

**E ainda:**

-Tubulação de gás - manter em perfeitas conservação a tubulação, manômetro e registros.

-Vapor – manter em perfeita condições de uso, válvula de segurança, registros, manômetros, purgadores, isolamento térmico e tudo mais que for inerente à citada instalação.

-Elétrica – manter em perfeita condições de uso a caixa exaustora – ducto, motores e exaustores.

Limpeza mensal, como também quando se fizer necessário, das instalações de esgoto, ralos, caixas de gordura, etc, de acordo com a solicitação da gerência da nutrição. para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo, pelo Gestor do contrato, do qual constará o arrolamento total dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico. A avaliação da capacidade do suprimento físico – energético (gás, vapor, energia elétrica) deverá se basear em parecer técnico conjunto emitido pela Gerência de Engenharia e Arquitetura da Secretaria Estadual de Saúde.

7.5.102 Responsabilizar-se totalmente pela aquisição do gás de cozinha (APÊNDICE G) a ser consumido na unidade de alimentação e nutrição (UAN) dos hospitais. Os custos com água, taxa de esgoto e energia elétrica serão de responsabilidade da CONTRATANTE;

7.5.103 Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material patrimonial recebido da unidade, de modo que o atendimento não fique prejudicado;

7.5.104 Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

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

7.5.106 Fornecer para os pacientes descartáveis para refeições, sendo estes de boa qualidade, passando pelo crivo da gerência da nutrição, como: copos, talheres, guardanapos, embalagens de polipropileno ou poliestireno com tampa adequadas (separada da base) de três divisões, com capacidade de 1000ml, para o jantar e de três divisões, com capacidade de 1000ml, para o almoço; copos e potes de polipropileno ou poliestireno com tampa adequadas (separada da base), com capacidade de 100, 180, 200 ou 300ml para servir: gelatinas, pudins, sopas, mingaus, caldos, frutas em pedaços e papas; as frutas se inteiras deverão ser servidas em saco plástico de 0,20 x 0,17 cm e os bolos em saco plástico de 0,20 x 0,17 cm, os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos de 0,5x0,30 cm, descritivos no APÊNDICE D;

7.5.107 Promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, no mínimo três vezes ao ano, cuja avaliação de eficácia deverá ser feita pelo setor de nutrição da Unidade;

7.5.108 Apresentar ao fiscal do contrato, anualmente, os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) dos seus contratados devidamente atualizados;

7.5.109 Assegurar seus empregados contra riscos de acidentes do trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentadas à Direção da Unidade;

7.5.110 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;

7.5.111 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;

7.5.112 Lanches são fornecidos mediante a autorização da chefia de nutrição de cada hospital;

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

7.5.114 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 SES Nº 003 de 03 de Janeiro de 2012;

7.5.115 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;

7.5.116.Manter, durante toda a execução do contrato, fiel compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação no processo licitatório.

7.5.117 Responder à Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio da Contratante por seus empregados e encarregados;

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

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

7.5.120 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento;

7.5.121 Caso se enquadre no requisito previsto no art. 1º da Lei Estadual nº 15.209/2013, deverá reservar 2% (dois 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;

7.5.122 Emitir a Nota Fiscal/Fatura e apresentar à Contratante.

7.5.123 Optar por produtos/bens de menor impacto ambiental, de forma a garantir a observância da promoção do desenvolvimento nacional sustentável. Deve ainda examinar a incidência, no caso concreto, das diretrizes, critérios e práticas de sustentabilidade.

7.5.124 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;

7.5.125 Arcar com as despesas decorrentes de alimentação de seus empregados, sem custos para a contratante.

7.5.126 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.

### 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 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 encontram-se detalhadas na minuta do contrato.

### 7.7 JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

7.7.1 Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto da presente licitação, uma vez que a contratada deve ter apenas competência para prestação de serviço de produção e distribuição de refeições. E também por se tratar de um serviço continuo. 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 presente processo.

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, 211 - 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 da Diretoria Geral de Administração – DGA/SES-PE.

7.8.4 A Gestão da presente contratação ficará a cargo do (a) Diretoria de Administração Geral desta Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco.

7.8.5 A Fiscalização da presente contratação ficará a cargo do(a) Gestor(a) de Nutrição de cada unidade, onde o serviço será prestado.

7.8.6 A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da prestação do serviço;

## 8. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS PARA PAGAMENTO

8.1. As disposições sobre o tema serão detalhadas na minuta do contrato, anexo ao presente processo.

## 9. DAS SANÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

### 9.1. SANÇÕES A SEREM APLICADAS DURANTE A CONTRATAÇÃO

9.1.1. As penalidades relativas a infrações cometidas no curso da contratação serão devidamente consignadas na minuta do contrato, anexa ao Termo de Referência.

## 10. DAS DEMAIS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS À EXECUÇÃO DO SERVIÇO

### 10.1. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

10.1.1 Será oferecido um quantitativo de 06 (seis) refeições aos pacientes, sendo três refeições principais e três lanches. Aos acompanhantes, servidores/funcionários o quantitativo oferecido será de 03 (três ) refeições;

10.1.2 As refeições dos pacientes serão distribuídas em carros térmicos ergonômicos em inox. Os recipientes destinados às refeições de pacientes deverão conter a identificação dos mesmos e as características da dieta e devem ser do tipo prato térmico, descartável composto de poliestireno, resistente à temperatura, com tampa transparente, capacidade para até 1000 ml e três divisórias, favorecendo vedação que evite vazamento e mantendo a temperatura do alimento em condições apropriadas para o consumo, devidamente porcionados, embalados e fechados na área do preparo, utilizando-se, ainda, copos descartáveis, com tampas adequadas a lacrar e talheres descartáveis;

10.1.3 As refeições dos servidores/funcionários e acompanhantes serão realizadas em refeitório, dentro da Unidade hospitalar, dispondo de pratos de louças, copos descartáveis, talheres de inox, podendo o cabo ser de plástico e bandejas de polietileno, devidamente porcionados pelos funcionários da CONTRATADA, salvo situações expecionais garantidas, conforme Portaria Nº 003/2012 – SES. Distribuição a Granel:

10.1.4 Na entrega, os alimentos serão porcionados individualmente por copeiras da CONTRATADA.

10.1.5 A CONTRATANTE verificará a compatibilidade do peso com a quantidade requisitada e ao respectivo “per capta” de cada alimento no momento da entrega, através do fiscal do contrato da Unidade, com o auxílio de balança digital de precisão, comparando-se com a planilha de “per capta”;

10.1.6 A CONTRATADA deverá dispor de embalagens de polipropileno ou poliestireno com tampa adequadas (separada da base) de três divisões, com capacidade de 1000ml, para o desjejum, almoço e jantar; copos de polipropileno ou poliestireno com tampas adequadas (separada da base), com capacidade de 100, 180 ou 250ml para servir: alimentos líquidos ou pastosos, tais como: café, sucos, referescos, sopas, mingaus, caldos, papas, entre outros; potes de polipropileno ou poliestireno, com capacidade de 100g, para servir frutas em pedaçoes, e de 80gr para servir sobremesas, tais como: gelatinas, pudins, entre outros; as frutas, se inteiras, deverão ser servidas em saco plástico de 0,20x0,17 cm, bem como os bolos e pães, os talheres e guardanapos deverão estar embalados em sacos plásticos de 0,5x0,30 cm, descritos no APÊNDICE D;

10.1.7 A sobremesa, quando fruta inteira, deverá estar previamente higienizada e embalada. No caso de laranja, além de embalada, deve ser entregue já descascada;

10.1.8 Caso a sobremesa servida seja doce cremoso, pudim, gelatina ou frutas subdivididas, deve estar acondicionada em recipiente descartável com tampa.

10.1.9 Quando houver preparações que não se adaptem ao anteriormente definido, devem ser acondicionadas em monoblocos cobertos com filme de PVC para serem distribuídas em recipientes descartáveis.

**10.2. DOS CARDÁPIOS**

10.2.1 Para 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;

10.2.2 Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, juntamente com as fichas técnicas correspondentes (conforme exemplo disposto no Anexo C), 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;

10.2.3 Deverão ser respeitadas as incidências previstas nesse Termo de Referência;

10.2.4 Nenhuma alteração poderá ser aceita sem a devida aprovação da Nutriconista do hospital;

10.2.5 As dietas obedecerão aos critérios estabelecidos nos cardápios, que incluem as modificações de consistência e de restrições, sendo este último sem ônus para a Contratante;

10.2.6 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;

10.2.7 Aos servidores/funcionários cadastrados no setor de nutrição que necessitarem restringir sal e açúcar da alimentação, deverá ser oferecida dieta de restrição no refeitório nas principais refeições;

10.2.8 A alimentação dos acompanhantes seguirá os padrões de qualidade do fornecimento das refeições dos servidores/funcionários, como estabelecido neste Termo de Referência;

10.2.9 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;

10.2.10 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;

10.2.11 As porções de alimentos, a serem servidas nas refeições, deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas no APÊNDICE 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;

10.2.12 Deverão constar dos cardápios cálculos dos nutrientes e valor calórico total (VCT); 16.16 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 30% à 50% para os sucos e mínimo de 10% para os refrescos. A água utilizada deverá ser mineral ou filtrada fornecida pela CONTRATADA;

10.2.13 Por orientação do CFN (Conselho Federal de Nutricionistas), não serão aceitas refeições elaboradas com produtos transgênicos. (http://www.cfn.org.br/novosite/conteudo.aspx?IDMenu=60), cujo símbolo presente na embalagem é o .

**10.3. DO PESSOAL**

10.3.1 Os serviços serão desenvolvidos pela Contratada, através de quadro de pessoal de infraestrutura com qualificação comprovada e escolaridade mínima necessária para o exercício da função, em regime de diaristas e plantonistas, nos padrões técnicos recomendados. Os responsáveis técnicos a serem mantidos na unidade deverão estar inscritos no respectivo conselho;

10.3.2 A distribuição por setores de serviços se dará em função do número de comensais a serem atendidos obedecendo as seguintes fases: fase de produção/expedição de refeições e fase de distribuição das refeições. Para o dimensionamento da mão de obra a ser disponibilizada para execução satisfatória deste serviço, a licitante deverá considerar, os indicadores de mão de obra previstos neste Termo de Referência, a existência de legislações específicas sobre o tema, e ainda, o funcionamento ininterrupto (24 horas) do Hospital:

| UNIDADE | QUANTIDADE DE LEITOS |
|---|---|
| Hospital Regional do Agreste (HRA) | 158 |

*O quantitativo de leitos está registrado no Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde – CNES.

**O quantitativo considerado é o de leitos existentes cadastrados no CNES.

Obs.: As jornadas de trabalho dos plantões de 12x36 estão discriminadas abaixo, não se fazendo necessária a substituição de funcionário para cobrir o intervalo intrajornada, como também não é necessária a substituição de funcionário para cobrir o intervalo intrajornada nas demais jornadas de trabalho (30h e 44h) dos profissionais listados no apêndice H. Plantão 12x36 h de 2ª a domingo diurno – 6h às 18h; Plantão 12x36 h de 2ª a domingo noturno – 18h às 6h.

10.3.3 Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.O uniforme de trabalho deverá ser fornecido pela empresa, assim como os EPI’s, conforme descrito no TR.

**10.4. CARACTERIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

10.4.1 Estão incluídas dentre as atividades do contrato: a aquisição e conservação de matérias-primas e insumos; pré-preparo; preparo; cocção e distribuição de refeições, bem como a contratação e administração de todo pessoal envolvido na execução dos serviços relacionados no APÊNDICE G.

10.4.2 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 (MS), Lei Federal nº 6.437/77 e RDC nº 216/2004, ou equivalente em vigor na vigência do Contrato.

10.4.3 A prestação de serviços de alimentação envolverá todas as etapas do processo de produção: programação, guarda, operacionalização (pré-preparo, preparo e cocção), distribuição e porcionamento da alimentação, recolhimento de utensílios, higienização, recolhimento de restos alimentares e destinação adequada, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais e os respectivos horários.

10.4.4 Para atender a demanda, as atividades deverão ser realizadas em todos os dias da semana, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em horário diurno e noturno, de acordo com as particularidades de cada unidade hospitalar, buscando o alcance dos objetivos e contribuindo,direta ou indiretamente, para a consecução dos objetivos gerais da instituição, tendo em vista que todas as unidades hospitalares possuem funcionamento ininterrupto.

10.4.5 A execução dos serviços deverá basear-se no padrão de alimentação estabelecido pela CONTRATANTE, no número de comensais, os tipos de refeições e os horários definidos das refeições.

10.4.6 A alimentação servida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

10.4.7 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.

10.4.8 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observados os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e às normas vigentes da Vigilância Sanitária;

10.4.9 Os serviços serão desenvolvidos pela CONTRATADA, através de quadro de pessoal de infraestrutura com qualificação comprovada e escolaridade mínima necessária para o exercício da função, em regime de diaristas e plantonistas, nos padrões técnicos recomendados. O responsável técnico (Nutricionista) a ser mantido na Unidade deverá estar inscrito no respectivo conselho.

10.4.10 A operacionalização, o porcionamento uniforme e distribuição das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados, padronizados, e em quantidade suficiente, deverão ser supervisionados pelo responsável técnico (Nutricionista) da CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, obedecendo a procedimentos de Boas Práticas, com vistas à adequação e segurança no atendimento.

10.4.11 A CONTRATADA deverá efetuar a distribuição das refeições internamente na Unidade hospitalar, nos leitos e refeitórios da mesma.

10.4.12 O atendimento a comensais servidores/funcionários e acompanhantes será sempre feito no refeitório da respectiva Unidade hospitalar.

10.4.13 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo fornecimento 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, conforme anexos.

10.4.14 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, conforme apêndices Ee F.

10.4.15 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na execução dos serviços.

10.4.16 Cabe ainda a contratada:

10.4.16.1 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade; programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade.

10.4.16.2 Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber às prescrições da legislação vigente.

10.4.16.3 Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, câmara frigorífica e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

10.4.16.4 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, respeitando ainda, as seguintes normas:

- PEPS – primeiro que entra, primeiro que sai;
- Armazenar primeiro os alimentos resfriados, depois os congelados, as frutas, verduras e legumes, gêneros não perecíveis e por último material descartável e de limpeza;
- O material de limpeza deverá ser armazenado separado dos demais produtos;
- Não serão permitidas embalagens de madeira e/ou papelão na despensa, câmaras, freezer e outras dependências do Setor de Nutrição;
- Todo o material descartável deve ser acondicionado em sacos plásticos transparentes mantidos fechados;
- 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.

10.4.16.5 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;

10.4.17 Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

10.4.18 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65ºC ou inferior a 7ºC (saladas e sobremesas), até o momento final;

10.4.19 Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

10.4.19.1 Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;

10.4.19.2 Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos preparados, exceto as amostras mencionadas no item anterior;

10.4.20 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 amostra para análises microbiológicas dos alimentos;

10.4.21 Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

10.4.22 Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

10.4.23 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o prépreparo e preparo final;

10.4.24 Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

10.4.25 Supervisionar, nas etapas de transporte interno, e de forma a proporcionar a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

10.4.26 Elaborar fichas das preparações dos cardápios das unidades.

10.4.27 Fechar diariamente o quantitativo de refeições dispensada à unidade hospitalar, conforme relatório eletrônico biométrico, acessado pela CONTRATANTE, através da chefia de nutrição da CONTRATANTE.

**10.5. INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E DISPONIBILIZAÇÃO DE MATERIAIS PELA CONTRATADA NAS UNIDADES DE ATENDIMENTO DA CONTRATANTE.**

10.5.1 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela Tubulação de gás - conservação da tubulação, manômetro e registros;

10.5.2. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo Vapor–rede, válvula de segurança, registros, manômetros, purgadores, isolamento térmico e tudo mais que for inerente à citada instalação;

10.5.3 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela caixa exautora - ducto, motores e exaustores;

10.5.4 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se ainda, totalmente pela aquisição do gás a ser consumido. O gás utilizado no setor de nutrição é GLP;

10.5.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar, os equipamentos necessários para a operacionalização no preparo das refeições que serão confeccionadas na própria Unidade hospitalar assim como os necessários à distribuição, podendo retirá-los ao término do contrato;

10.5.6 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 F;

10.5.7 A contratada deverá fornecer os utensílios individuais de serviço (embalagens isotérmicas, copos e talheres de plástico descartáveis), conforme lista referencial no APÊNDICE E.

## APÊNDICES DO TERMO DE REFERÊNCIAS

APÊNDICE A: MODELOS DE CARDÁPIOS DAS REFEIÇÕES PRINCIPAIS PARA PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
APÊNDICE B: CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS, TABELA DAS QUANTIDADES PER CAPITA E INCIDÊNCIAS
APÊNDICE C: FARDAMENTOS E EPI`S
APÊNDICE D: MATERIAIS DESCARTÁVEIS - CONSUMO MENSAL
APÊNDICE E: UTENSÍLIOS
APÊNDICE F: EQUIPAMENTOS
APÊNDICE G: SERVIÇOS
APÊNDICE H: RELAÇÃO DOS CARGOS, PERFIL, JORNADA E ATIVIDADES
APÊNDICE I: LIMPEZA E HIGIENE - ÀREA PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE - LEVANTAMENTO DAS ÁREAS (m²)

## ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO A: MODELO DA DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA
ANEXO B: CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ANEXO C: EXEMPLO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO
ANEXO D: RELAÇÃO DA LEGISLAÇÃO DA ÁREA DE ALIMENTOS
ANEXO E: CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS
ANEXO F: MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS
ANEXO G: MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS
ANEXO H: DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES

Recife, data da assinatura eletrônica

**André Gustavo Lima Maurício**
Coordenador de Contratos - SCONT
Agente de Fase Preparatória
SEAF/SES-PE

**Eduarda Valença**
Superintendente de Contratos - SCONT
SEAF/SES-PE

**ATO DE APROVAÇÃO**

Em cumprimento ao disposto no Artigo 3º, Decreto Estadual nº. 53.384/2022
APROVO o Termo de Referência, diante do exposto e dos
pareceres técnicos e formais, restrito aos aspectos legais e
formais do processo, entendendo pelo prosseguimento do mesmo.

**Maria Camyla Gonçalves Wanderley**
Diretora Geral de Administração - DGA
SEAF/SES-PE

| DATA DE VERSÃO DO TR SAD | 27/06/2025 |
|---|---|

**APÊNDICE A - MODELOS DE CARDÁPIOS DAS REFEIÇÕES PRINCIPAIS PARA PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | **CARDÁPIO 1** | | |
| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **S L** |
| | MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| | PAPA DE AMIDO DE MILHO | CUSCUZ | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | P A M |
| | OVO FRITO | OVO FRITO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | C L |
| | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 06 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 06 | SALADA COZIDA 06 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P E |
| | COXA DE FRANGO A BRASILEIRA | CREME DE FRANGO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOJA TEMPERADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | S D D A |
| | CARNE MOIDA A BOLONHESA | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | ARROZ | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE MORANGO | - | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DIET DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | G M |
| ALMOÇO | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | R A |
| LANCHE | - | - | MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE | MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | M A L L |
| | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | S V |
| | ARROZ | PÃO FRANCÊS | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | PEITO AO MOLHO MOSTARDA | PRESUTO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | R A |
| JANTAR | MELANCIA | MELANCIA | MAÇÃ | BANANA PRATA | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | M |
| LANCHE | - | - | MAMÃO | MAMÃO | IOGURTE DIET | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |

**CARDÁPIO 2**

| | SERVIDOR / FUNCIONÁRIO | ACOMPANHANTES | LIVRE | BRANDA | HIPOGLICÍDICA | HIPOPROTEICA | HIPOLIPÍDICA | HIPOSSÓDICA | S L |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MELÃO | - | ABACAXI | ABACAXI | MAÇÃ | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| | CUSCUZ COM LEITE | PAPA DE AMIDO DE MILHO | CUSCUZ | CUSCUZ | BANANA COMPRIDA | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | QUEIJO MUSSARELA | APRESUNTADO REFOGADO | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | C |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | LARANJA PERA | SUCO DE CAJÁ | LARANJA PERA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | L P |
| | SALADA CRUA 01 | SALADA CRUA 01 | - | - | SALADA CRUA 01 | SALADA CRUA 01 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 08 | SALADA COZIDA 08 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | CUPIM AO MOLHO | CARNE MOÍDA AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | FRICASSÊ DE PEIXE | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PANQUECA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| ALMOÇO | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | R A |
| LANCHE | - | - | MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE | MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO | BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE GOIABA + SUCO DE CAJU | PÃO DOCE + SUCO DE CAJU | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | M A L L |
| | CANJA | CANJA | CANJA | CANJA | CANJA | CREME DE ABÓBORA | CANJA | CANJA | C |
| | MACARRÃO | CUSCUZ | INHAME | INHAME | BANANA COMPRIDA | INHAME | MACARRÃO | INHAME | I |
| | BIFE ACEBOLADO | SALSICHA AO MOLHO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | F G |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| JANTAR | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | B S G M S C |

**CARDÁPIO 3**

| | SERVIDOR / FUNCIONÁRIO | ACOMPANHANTES | LIVRE | BRANDA | HIPOGLICÍDICA | HIPOPROTEICA | HIPOLIPÍDICA | HIPOSSÓDICA | L |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SALADA DE FRUTAS | - | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | MAÇÃ | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | S F |
| | MACAXEIRA | CUSCUZ | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | INHAME | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | P A |
| | PRESUNTO REFOGADO | PRESUNTO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | S A |
| | PURÊ BATATA | SALADA COZIDA 03 | - | - | SALADA CRUA 02 | SALADA CRUA 02 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 03 | SALADA COZIDA 03 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | PEIXE AO MOLHO | ISCA DE FÍGADO AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | OMELETE DE SOJA | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PASTELÃO DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | F |
| | FARINHA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | BOLO SIMPLES | - | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| ALMOÇO | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| LANCHE | - | - | MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE | MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | M A L L |
| | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | SOPA DE VEGETAIS | MINESTRONE | MINESTRONE | M |
| | MACARRÃO | PÃO FRANCÊS | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACAXEIRA | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | COXA DE FRANGO ASSADA | PRESUTO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO ASSADO | S D D A |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | R G |
| JANTAR | ABACAXI | ABACAXI | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MELANCIA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| LANCHE | - | - | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | IOGURTE DIET | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | B D M |

**CARDÁPIO 4**

| | SERVIDOR / FUNCIONÁRIO | ACOMPANHANTES | LIVRE | BRANDA | HIPOGLICÍDICA | HIPOPROTEICA | HIPOLIPÍDICA | HIPOSSÓDICA | L |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ABACAXI | - | ABACAXI | ABACAXI | MELANCIA | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| | MUNGUZÁ | PAPA DE AVEIA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | MUNGUZÁ DIET | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | B C |
| | OVO FRITO | OVO FRITO | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO COALHO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | QUEIJO MUSSARELA | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | MAÇÃ | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | C F |
| | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 07 | SALADA COZIDA 07 | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |
| | BIFE AO MOLHO | PEITO FRANGO A FRANCESA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | BIFE AO MOLHO | CREME DE FRANGO | BIFE AO MOLHO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | S D D A |
| | CROQUETE DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE MORANGO | - | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DIET DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | G M |
| ALMOÇO | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | R C |
| LANCHE | - | - | MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | M A M L L |
| | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | C V |
| | ARROZ | CUSCUZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | BANANA COMPRIDA | ARROZ | ARROZ | A |
| | BIFE AO MOLHO | OVO FRITO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| JANTAR | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO +GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | B S G G S G |

**CARDÁPIO 5**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BANANA PRATA | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MELÃO | MELANCIA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| | CUSCUZ COM LEITE | CUSCUZ | MUNGUZÁ | MUNGUZÁ | PAPA DE AVEIA | MUNGUZÁ | MUNGUZÁ | MUNGUZÁ | M |
| | QUEIJO MUSSARELA | REQUEIJÃO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | QUEIJO UHT | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| | VIRADO DE LEGUMES | SALADA COZIDA 05 | - | - | SALADA CRUA 03 | SALADA CRUA 03 | - | - | - |
| | - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 05 | SALADA COZIDA 05 | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |
| | FEIJOADA | GUISADINHO | CARNE MOÍDA | CARNE MOÍDA | PEIXE AO FORNO | FRICASSÊ DE PEIXE | PEIXE AO FORNO | CARNE MOÍDA | C |
| | PANQUECA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MAULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | LARANJA | - | LARANJA PERA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | L P |
| | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| ALMOÇO | | | MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE | PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE CAJÁ | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE CAJÁ | PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE CAJÁ | M A M L L |
| LANCHE | - | - | | | | | | | |
| | CANJA | CANJA | CANJA | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | CANJA | CANJA | C |
| | MACAXEIRA | PÃO FRANCÊS | MACAXEIRA | MACAXEIRA | MACAXEIRA | MACARRÃO | MACAXEIRA | MACAXEIRA | M |
| | GUISADINHO | REQUEIJÃO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | R C |
| JANTAR | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| LANCHE | - | - | MELÃO | MELÃO | MELÃO | TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | MELÃO | MELÃO | M |

**CARDÁPIO 6**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MAMÃO | - | LARANJA PERA | MAMÃO | LARANJA PERA | MAÇÃ | LARANJA PERA | LARANJA PERA | L P |
| INHAME | PAPA DE AMIDO DE MILHO | INHAME | INHAME | INHAME | INHAME | INHAME | INHAME | I |
| SALSICHA | SALSICHA | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO PRATO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | C |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | S C |
| | SALADA CRUA 05 | SALADA CRUA 05 | - | - | SALADA CRUA 05 | SALADA CRUA 05 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 06 | SALADA COZIDA 06 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | PERNIL COM ABACAXI | TORTA DE FRANGO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | LOMBO ASSADO | OMELETE DE SOJA | LOMBO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | S D D A |
| | LASANHA DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | F |
| | FARINHA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | BOLO SIMPLES | - | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | R A |
| ALMOÇO | | | | | | | | | |
| LANCHE | - | - | MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | M A M L L |
| | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | S V |
| | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | BANANA COMPRIDA | ARROZ | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | COXA DE FRANGO A BRASILEIRA | APRESUNTADO AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| JANTAR | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MELANCIA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| LANCHE | - | - | BISCOITO DOCE + MAÇÃ | BISCOITO DOCE + BANANA PRATA | IOGURTE DIET | BISCOITO DOCE + MAÇÃ | BISCOITO DOCE + MAÇÃ | BISCOITO DOCE + MAÇÃ | B D M |

**CARDÁPIO 7**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SALADA DE FRUTAS | - | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | MAÇÃ | MELANCIA | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | S F |
| ARROZ DOCE | CUSCUZ | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | ARROZ DOCE DIET | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | P A M U |
| OVO FRITO | OVO FRITO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | MELANCIA | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | C C |
| | SALADA ARCO IRIS | SALADA COZIDA 02 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 02 | SALADA COZIDA 02 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | COXA DE FRANGO A ESPANHOLA | PEITO FRANGO A FRANCESA | CARNE GUISADA | CARNE GUISADA | BIFE AO MOLHO | CREME DE FRANGO | BIFE AO MOLHO | CARNE GUISADA | C G |
| | ISCA DE FÍGADO AO MOLHO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | PUDIM LEITE | - | PUDIM DE LEITE | PUDIM DE LEITE | PUDIM DIET DE LEITE | MELANCIA | PUDIM DE LEITE | PUDIM DE LEITE | D P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | R G |
| LANCHE | - | - | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | B F + A |
| | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | CREME DE ABÓBORA | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | S F M |
| | ARROZ | PÃO FRANCÊS | ARROZ | ARROZ | ARROZ | MACARRÃO | ARROZ | ARROZ | A |
| | PEITO FRANGO A FRANCESA | OVO MEXIDO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | SOBRE COXA DE FRANGO ASSADO | S D D A |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | R A |
| JANTAR | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | B S G M S A |

**CARDÁPIO 8**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANA PRATA | - | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO | ARROZ DOCE | ARROZ DOCE | PAPA DE AVEIA | ARROZ DOCE | ARROZ DOCE | ARROZ DOCE | A |
| OVO MEXIDO | SALSICHA | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO RICOTA | QUEIJO PRATO | C G |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | MAÇÃ | SUCO DE CAJÁ | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | M |
| | SALADA CAMPONESA | SALADA CRUA 02 | - | - | SALADA CRUA 02 | SALADA CRUA 02 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 07 | SALADA COZIDA 07 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | PERNIL COM ABACAXI | CREME DE FRANGO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | PAQUECA DE SOJA | PEITO DE FRANGO AO FORNO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | P F F |
| | PANQUECA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | BANANA | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MELANCIA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| ALMOÇO | | | | | | | | | |
| LANCHE | - | - | PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | P + M S G |
| | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | SOPA DE VEGETAIS | MINESTRONE | MINESTRONE | M |
| | MACARRÃO | PÃO SEDINHA | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | ARROZ | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | COXA DE FRANGO GUISADA | PRESUTO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | R C |
| JANTAR | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| LANCHE | - | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |

**CARDÁPIO 9**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| ARROZ DOCE | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | BANANA COMPRIDA | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| QUEIJO COALHO | REQUEIJÃO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO UHT | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | C |
| PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | C L |
| | SALADA CRUA 01 | SALADA COZIDA 06 | - | - | SALADA CRUA 01 | SALADA CRUA 01 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 06 | SALADA COZIDA 06 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | BIFE ACEBOLADO | CARNE MOÍDA AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | OMELETE DE PEIXE | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | TORTA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE ABACAXI | - | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | MELÃO | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | D P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | R A |
| LANCHE | - | - | PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | P S U |
| | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | CALDO VERDE | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | S V |
| | ARROZ | CUSCUZ | ARROZ | ARROZ | INHAME | INHAME | ARROZ | ARROZ | A |
| | BIFE AO MOLHO | SALSICHA AO MOLHO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | F G |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | R M |
| JANTAR | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| LANCHE | - | - | BISCOITO DOCE + MELÃO | BISCOITO DOCE + MELÃO | IOGURTE DIET | BISCOITO DOCE + MAÇÃ | BISCOITO DOCE + MELÃO | BISCOITO DOCE + MELÃO | B D M |

**CARDÁPIO 10**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MELÃO | - | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MAÇÃ | MELÃO | MELÃO | M |
| MUNGUZÁ | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | INHAME | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | P A M |
| PRESUNTO | APRESUNTADO REFOGADO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | S C |
| PURÊ BATATA | SALADA CRUA 06 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |

DESJEUM
LANCHE
ALMOÇO
LANCHE
JANTAR
LANCHE
DESJEUM
LANCHE

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 05 | SALADA COZIDA 05 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | COXA DE FRANGO ASSADA | ISCA DE FÍGADO AO MOLHO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOJA TEMPERADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | S D D A |
| | ROCAMBOLE DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | R A |
| ALMOÇO | | | | | | | | | |
| LANCHE | - | - | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO INTEGRAL + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | P F C D |
| | SOPA DE LEGUMES | SOPA DE LEGUMES | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | SOPA DE VEGETAIS | MINESTRONE | MINESTRONE | M |
| | CUSCUZ | PÃO SEDINHA | CUSCUZ | CUSCUZ | MACAXEIRA | MACAXEIRA | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | COXA DE FRANGO ASSADA | PRESUNTO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO ASSADO | S D D A |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | R U |
| JANTAR | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | B S G M S C |

**CARDÁPIO 11**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SALADA DE FRUTAS | - | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | ABACAXI | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | S F |
| PAPA DE AVEIA | CUSCUZ | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | PAPA DE AVEIA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | B C |
| SALSICHA | SALSICHA | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO UHT LIGHT | QUEIJO COALHO | C |
| PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| DESJEUM | | | | | | | | |
| LANCHE | | MAÇÃ | MELANCIA | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | M |
| SALADA CRUA 05 | SALADA COZIDA 08 | - | - | SALADA CRUA 05 | SALADA CRUA 05 | - | - | - |
| - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 08 | SALADA COZIDA 08 | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PEIXE AO MOLHO | PEITO FRANGO A FRANCESA | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | FRANGO AO MOLHO DE MILHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PASTELÃO DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MAULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | F M |
| | PIRÃO | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE MORANGO | - | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DIET DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | G M |
| ALMOÇO | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | R C |
| LANCHE | - | - | PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ABACAXI | PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | P + S A |
| | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | S V |
| | BATATA DOCE | PÃO FRANCÊS | BATATA DOCE | BATATA DOCE | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | BATATA DOCE | BATATA DOCE | B |
| | GUISADINHO | OVO FRITO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| JANTAR | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| LANCHE | - | - | TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | T C C |

**CARDÁPIO 12**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ABACAXI | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MAÇÃ | MAÇÃ | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| | CUSCUZ COM LEITE | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | BANANA COMPRIDA | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | P A |
| | PRESUNTO | APRESUNTADO REFOGADO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | ABACAXI | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | C F |
| | VEGETAIS COZIDOS | SALADA CRUA 04 | - | - | SALADA CRUA 04 | SALADA CRUA 04 | - | - | - |
| | - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 03 | SALADA COZIDA 03 | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |
| | COZIDO | GUISADINHO | CARNE GUISADA | CARNE GUISADA | CARNE GUISADA | OMELETE DE PEIXE | CARNE GUISADA | CARNE GUISADA | C G |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CROQUETE DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | PIRÃO | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE ABACAXI | - | LARANJA PERA | GELATINA DE CEREJA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | LARANJA PERA | L P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| LANCHE | - | - | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | BOLO DIET SIMPLES + SUCO DE PITANGA | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | B L S P |
| | CANJA | CANJA | CANJA | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | CANJA | CANJA | C |
| | CUSCUZ | PÃO SEDINHA | CUSCUZ | CUSCUZ | MACARRÃO | MACARRÃO | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | PEITO ACEBOLADO | REQUEIJÃO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | R U |
| JANTAR | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | B D M |

**CARDÁPIO 13**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| | MACAXEIRA | CUSCUZ | INHAME | INHAME | MACAXEIRA | INHAME | INHAME | INHAME | I |
| | SALSICHA | SALSICHA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | SUCO DE GOIABA | SUCO DE GOIABA | SUCO DE GOIABA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE GOIABA | SUCO DE GOIABA | S G |
| | SALADA CRUA 06 | SALADA COZIDA 01 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 01 | SALADA COZIDA 01 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | CARNE MOÍDA | TORTA DE FRANGO | CARNE MOÍDA | CARNE MOÍDA | CARNE MOÍDA | SOJA TEMPERADA | CARNE MOÍDA | CARNE MOÍDA | C |
| | FÍGADO AO MOLHO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | ABACAXI | - | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALMOÇO | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | R U |
| LANCHE | - | - | PÃO DOCE +QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GOIABA | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA | B S G M S G |
| | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | CREME DE ABÓBORA | MINESTRONE | MINESTRONE | M |
| | MACARRÃO | CUSCUZ | MACARRÃO | MACARRÃO | INHAME | ARROZ | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | BIFE A FRANCESA | SALSICHA AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | R C |
| JANTAR | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | ABACAXI | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| LANCHE | - | - | MELÃO | MELÃO | MELÃO | TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | MELÃO | MELÃO | M |

**CARDÁPIO 14**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MAMÃO | - | MAMÃO | SALADA DE FRUTAS | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| | ARROZ DOCE | PAPA DE AMIDO DE MILHO | MUNGUZÁ | MUNGUZÁ | ARROZ DOCE DIET | MUNGUZÁ | MUNGUZÁ | MUNGUZÁ | M |
| | QUEIJO COALHO | PRESUNTO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | QUEIJO PRATO | C G |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| | SALADA VERÃO | SALADA CRUA 05 | - | - | SALADA CRUA 05 | SALADA CRUA 05 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 06 | SALADA COZIDA 06 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | BIFE AO MOLHO | GUISADINHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | FRANGO AO MOLHO DE MILHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PANQUECA DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOCE PÉ DE MOLEQUE | - | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | MELANCIA | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | D P |
| | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | R G |
| ALMOÇO | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LANCHE | - | - | PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO+ GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJU | PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | B S G U D |
| | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | C V |
| | ARROZ | PÃO SEDINHA | ARROZ | ARROZ | ARROZ | MACARRÃO | ARROZ | ARROZ | A |
| | COXA DE FRANGO A ESPANHOLA | OVO MEXIDO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | F G |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | R M |
| JANTAR | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | B S + P S A |

**CARDÁPIO 15**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MAMÃO | - | MAMÃO | MAMÃO | TANGERINA CRAVO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| | MUNGUZÁ | CUSCUZ | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | P A M U |
| | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO RICOTA | QUEIJO COALHO | C |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE CAJU | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | S A |
| | SALADA RATATUI | SALADA COZIDA 03 | - | - | SALADA CRUA 01 | SALADA CRUA 01 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 03 | SALADA COZIDA 03 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | COXA DE FRANGO A BRASILEIRA | TORTA DE FRANGO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRICASSÊ DE FRANGO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | S D D A |
| | CARNE MOIDA A BOLONHESA | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | F |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE CEREJA | - | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DIET DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | G C |
| | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | R A |
| ALMOÇO | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LANCHE | - | - | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | IOGURTE DIET | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | S F |
| | SOPA DE LEGUMES | SOPA DE LEGUMES | CANJA | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | CANJA | CANJA | C |
| | MACAXEIRA | PÃO FRANCÊS | MACAXEIRA | MACAXEIRA | ARROZ | ARROZ | MACAXEIRA | MACAXEIRA | M |
| | PEITO AO MOLHO MOSTARDA | PRESUTO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| JANTAR | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| LANCHE | - | - | TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | T C D |

**CARDÁPIO 16**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BANANA PRATA | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MAÇÃ | MAÇÃ | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| | CUSCUZ COM LEITE | PAPA DE AMIDO DE MILHO | CUSCUZ | CUSCUZ | MUNGUZÁ DIET | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | QUEIJO MUSSARELA | SALSICHA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | S F |
| | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 08 | SALADA COZIDA 08 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | BIFE AO MOLHO FERRUGEM | CARNE MOÍDA ACEBOLADA | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | LASANHA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MAULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | PUDIM LEITE | - | PUDIM DE LEITE | PUDIM DE LEITE | PUDIM DIET DE LEITE | MELANCIA | PUDIM DE LEITE | PUDIM DE LEITE | D P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE MANGA | REFRESCO DE MANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | R P |
| LANCHE | - | - | BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | IOGURTE DIET | BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | B S G G T C |
| | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | CREME DE ABÓBORA | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | S F M |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | INHAME | INHAME | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | BIFE ACEBOLADO | SALSICHA AO MOLHO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | F G |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | R G |
| JANTAR | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | B S G U D |

**CARDÁPIO 17**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **S L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| | MACAXEIRA | CUSCUZ | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | MACAXEIRA | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | P A M |
| | PRESUNTO REFOGADO | PRESUNTO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | C L |
| | SALADA DOURADA | SALADA COZIDA 06 | - | - | SALADA CRUA 03 | SALADA CRUA 03 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 06 | SALADA COZIDA 06 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | COXA DE FRANGO GUISADA | ISCA DE FÍGADO AO MOLHO | CARNE GUISADA | CARNE GUISADA | BIFE AO MOLHO | PAQUECA DE SOJA | BIFE AO MOLHO | CARNE GUISADA | C C |
| | ISCA DE FÍGADO ACEBOLADA | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE CEREJA | - | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DIET DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | G C |
| ALMOÇO | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| LANCHE | - | - | BOLO DE FUBÁ +SUCO DE CAJU | BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | BOLO DIET SIMPLES + SUCO DE CAJU | BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | B F D |
| | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | S V |
| | CUSCUZ | PÃO FRANCÊS | BATATA DOCE | BATATA DOCE | MACAXEIRA | MACAXEIRA | CUSCUZ | BATATA DOCE | B |
| | COXA DE FRANGO ASSADA | PRESUTO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO ASSADO | S D D A |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | R A |
| JANTAR | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MAÇÃ | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO +GELEIA DE MORANGO +SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO -+ SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | B S G M S A |

**CARDÁPIO 18**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MELÃO | - | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AVEIA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | PAPA DE AVEIA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | B C |
| | OVO FRITO | OVO FRITO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO UHT LIGHT | QUEIJO COALHO | C |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | LARANJA PERA | MELANCIA | LARANJA PERA | MAÇÃ | LARANJA PERA | LARANJA PERA | L P |
| | SALADA CRUA 01 | SALADA CRUA 01 | - | - | SALADA CRUA 01 | SALADA CRUA 01 | - | - | - |
| | - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 04 | SALADA COZIDA 04 | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |
| | PEIXE AO MOLHO | PEITO FRANGO A FRANCESA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRICASSÊ DE FRANGO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | S D D A |
| | PASTELÃO DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | BOLO SIMPLES | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MELÃO | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | R U |
| LANCHE | - | - | PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | PÃO INTEGRAL + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | P + M S C |
| | MINESTRONE | MINESTRONE | CANJA | CANJA | CANJA | MINESTRONE | CANJA | CANJA | C |
| | ARROZ | CUSCUZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | BANANA COMPRIDA | ARROZ | ARROZ | A |
| | BIFE AO MOLHO | OVO FRITO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| JANTAR | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| LANCHE | - | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | TORRADA + CHÁ DE HORTELÃ | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |

**CARDÁPIO 19**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SALADA DE FRUTAS | - | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | PERA | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | S F |
| | MUNGUZÁ | CUSCUZ | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | BANANA COMPRIDA | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | P A |
| | PRESUNTO | APRESUNTADO REFOGADO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | QUEIJO UHT | C |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| | VIRADO DE LEGUMES | SALADA COZIDA 03 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 03 | SALADA COZIDA 03 | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |
| | DOBRADINHA | GUISADINHO | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | P F |
| | CROQUETE DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | PUDIM LEITE | - | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | MELANCIA | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | D P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| LANCHE | - | - | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA +SUCO DE ACEROLA | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | B S G U D |
| | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | CALDO VERDE | C V |
| | INHAME | CUSCUZ | INHAME | INHAME | MACARRÃO | MACARRÃO | INHAME | INHAME | I |
| | GUISADINHO | REQUEIJÃO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| JANTAR | MAMÃO | MAMÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | B S G M S C |

**CARDÁPIO 20**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ABACAXI | - | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| | INHAME | PAPA DE AMIDO DE MILHO | INHAME | INHAME | ARROZ DOCE DIET | INHAME | INHAME | INHAME | I |
| | SALSICHA | SALSICHA | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO RICOTA | QUEIJO COALHO | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | MELÃO | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | C F |
| | SALADA CRUA 02 | SALADA CRUA 02 | - | - | SALADA CRUA 02 | SALADA CRUA 02 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 07 | SALADA COZIDA 07 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | PERNIL COM ABACAXI | CREME DE FRANGO | CARNE MOÍDA | CARNE MOÍDA | CARNE MOÍDA | PAQUECA DE SOJA | CARNE MOÍDA | CARNE MOÍDA | C |
| | FRICASSÉ DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO PRETO | FEIJÃO PRETO | F |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE CEREJA | - | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DIET DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | GELATINA DE CEREJA | G C |
| ALMOÇO | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| LANCHE | - | - | BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | BOLO DIET SIMPLES + SUCO DE GOIABA | BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | B S S G |
| | SOPA DE LEGUMES | SOPA DE LEGUMES | CANJA | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | CANJA | CANJA | C |
| | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | ARROZ | ARROZ | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | COXA DE FRANGO A BRASILEIRA | APRESUNTADO AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | R C |
| | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MELANCIA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| JANTAR | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE GOIABA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | B S G U D |
| | | | | | | | **CARDÁPIO 21** | | |
| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
| | BANANA PRATA | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MAÇÃ | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| | ARROZ DOCE | CUSCUZ | ARROZ DOCE | ARROZ DOCE | PAPA DE AVEIA | ARROZ DOCE | ARROZ DOCE | ARROZ DOCE | A |
| | QUEIJO MUSSARELA | REQUEIJÃO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| | PURÊ BATATA | SALADA COZIDA 05 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 05 | SALADA COZIDA 05 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | COXA DE FRANGO AO MOLHO | CARNE MOÍDA A BOLONHESA | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | FRICASSÊ DE FRANGO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PASTELÃO DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOCE PÉ DE MOLEQUE | - | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| ALMOÇO | | | | | | | | | |
| LANCHE | - | - | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE UMBU-CAJÁ | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ | B S G M S U |
| | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | MINESTRONE | MINESTRONE | M |
| | ARROZ | PÃO FRANCÊS | ARROZ | ARROZ | BANANA COMPRIDA | MACARRÃO | ARROZ | ARROZ | A |
| | PEITO FRANGO A FRANCESA | OVO MEXIDO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | F G |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | R G |
| JANTAR | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| LANCHE | - | - | TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | T C C |

**CARDÁPIO 22**

| | SERVIDOR / FUNCIONÁRIO | ACOMPANHANTES | LIVRE | BRANDA | HIPOGLICÍDICA | HIPOPROTEICA | HIPOLIPÍDICA | HIPOSSÓDICA | L |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | MACAXEIRA | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | P A M U |
| | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO UHT LIGHT | QUEIJO PRATO | C C |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | MAÇÃ | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | C C |
| | PURÊ BATATA | SALADA CRUA 01 | - | - | SALADA CRUA 01 | SALADA CRUA 01 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 01 | SALADA COZIDA 01 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | PERNIL COM ABACAXI | PEITO FRANGO A FRANCESA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SUFLÊ DE FRANGO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | S D D A |
| | PANQUECA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | BOLO SIMPLES | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MELANCIA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | R C |
| LANCHE | - | - | PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | PÃO INTEGRAL + OVO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | P + S A |
| | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | CALDO VERDE | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | S V |
| | MACARRÃO | PÃO SEDINHA | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | ARROZ | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | COXA DE FRANGO GUISADA | PRESUTO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| JANTAR | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGOSUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | B S G M S G |

**CARDÁPIO 23**

| | SERVIDOR / FUNCIONÁRIO | ACOMPANHANTES | LIVRE | BRANDA | HIPOGLICÍDICA | HIPOPROTEICA | HIPOLIPÍDICA | HIPOSSÓDICA | L |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MAMÃO | - | MAMÃO | MELANCIA | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| | CUSCUZ COM LEITE | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | BANANA COMPRIDA | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | QUEIJO COALHO | PRESUNTO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO UHT | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | C |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L |
| LANCHE | | | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | S F |
| | SALADA CRUA 05 | SALADA COZIDA 03 | - | - | SALADA CRUA 05 | SALADA CRUA 05 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 03 | SALADA COZIDA 03 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | BIFE A ESPANHOLA | CARNE MOÍDA AO MOLHO | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | FRICASSÊ DE PEIXE | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | P F |
| | TORTA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | F M |
| | FARINHA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOCE PÉ DE MOLEQUE | - | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | MELÃO | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | DOCE PAÇOCA | D P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA+B67 | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | REFRESCO DE PITANGA | R P |
| LANCHE | - | - | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | P F C D |
| | MINESTRONE | MINESTRONE | CANJA | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | CANJA | CANJA | C |
| | MACAXEIRA | CUSCUZ | MACAXEIRA | MACAXEIRA | MACAXEIRA | INHAME | MACAXEIRA | MACAXEIRA | M |
| | BIFE AO MOLHO | SALSICHA AO MOLHO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | F G |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L |
| | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | R G |
| JANTAR | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | B S G U D |

**CARDÁPIO 24**

| SERVIDOR / FUNCIONÁRIO | ACOMPANHANTES | LIVRE | BRANDA | HIPOGLICÍDICA | HIPOPROTEICA | HIPOLIPÍDICA | HIPOSSÓDICA | L |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANA PRATA | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | PERA | MAÇÃ | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ARROZ DOCE | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | INHAME | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | P A |
| | PRESUNTO | APRESUNTADO REFOGADO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | SUCO DE ACEROLA | S A |
| | SALADA AGRIGOCE | SALADA CRUA 06 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 02 | SALADA COZIDA 02 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P E |
| | COXA DE FRANGO A BRASILEIRA | ISCA DE FÍGADO AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | SOJA TEMPERADA | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | LASANHA DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | PUDIM LEITE | - | PUDIM DE LEITE | PUDIM DE LEITE | PUDIM DIET DE LEITE | MELANCIA | PUDIM DE LEITE | PUDIM DE LEITE | D P |
| | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | R M |
| ALMOÇO | | | | | | | | | |
| LANCHE | - | - | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | BOLO DIET SIMPLES + SUCO DE ABACAXI | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | B F + A |
| | CALDO VERDE | CALDO VERDE | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | CALDO VERDE | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE VEGETAIS | S V |
| | MACARRÃO | PÃO SEDINHA | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACAXEIRA | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | COXA DE FRANGO ASSADA | PRESUTO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO ASSADO | SOBRE COXA DE FRANGO ASSADO | S D D A |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| JANTAR | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | BISCOITO DOCE + MELANCIA | B D M |

**CARDÁPIO 25**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| MUNGUZÁ | CUSCUZ | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | PAPA DE AVEIA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | B C |
| OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO COALHO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | QUEIJO MUSSARELA | C |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | CALDO DE LEGUMES | C L |
| | SALADA CRUA 03 | SALADA COZIDA 06 | - | - | SALADA CRUA 03 | SALADA CRUA 03 | - | - | - |
| | - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 06 | SALADA COZIDA 06 | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |
| | PEIXE AO MOLHO | CREME DE FRANGO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | SUFLÊ DE FRANGO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | PEITO DE FRANGO AO FORNO | P F F |
| | PASTELÃO DE CARNE | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE UVA | - | GELATINA DE UVA | GELATINA DE UVA | GELATINA DIET DE UVA | GELATINA DE UVA | GELATINA DE UVA | GELATINA DE UVA | G U |
| ALMOÇO | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| LANCHE | - | - | PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE GRAVIOLA | PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | P + M S G |
| | CANJA | CANJA | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | SOPA DE VEGETAIS | MINESTRONE | MINESTRONE | M |
| | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | BANANA COMPRIDA | BANANA COMPRIDA | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | GUISADINHO | OVO FRITO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | R A |
| JANTAR | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| LANCHE | - | - | MAÇÃ | MAMÃO | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | M |

**CARDÁPIO 26**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MELÃO | - | LARANJA PERA | BANANA PRATA | LARANJA PERA | ABACAXI | LARANJA PERA | LARANJA PERA | L P |
| CUSCUZ COM LEITE | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | BANANA COMPRIDA | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO | P A M |
| OVO FRITO | OVO FRITO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT | QUEIJO UHT LIGHT | OVO MEXIDO | C |
| PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MAÇÃ | SUCO DE ABACAXI | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| | VIRADO DE LEGUMES | SALADA CRUA 05 | - | - | SALADA CRUA 05 | SALADA CRUA 05 | - | - | - |
| | - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 04 | SALADA COZIDA 04 | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |
| | CUPIM DE PANELA | GUISADINHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | SUFLÊ DE PEIXE | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PANQUECA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | BOLO SIMPLES | - | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| ALMOÇO | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | REFRESCO DE MARACUJÁ | R M |
| LANCHE | - | - | PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | P S A |
| | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | S F M |
| | ARROZ | PÃO SEDINHA | INHAME | INHAME | ARROZ | MACARRÃO | ARROZ | INHAME | I |
| | PEITO ACEBOLADO | REQUEIJÃO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | R U |
| JANTAR | ABACAXI | ABACAXI | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | MAÇÃ | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | B S G G S C |

**CARDÁPIO 27**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SALADA DE FRUTAS | - | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | SALADA DE FRUTAS | S F |
| MACAXEIRA | CUSCUZ | INHAME | INHAME | INHAME | INHAME | INHAME | INHAME | I |
| SALSICHA | SALSICHA | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | QUEIJO UHT | QUEIJO COALHO | QUEIJO COALHO | C |
| PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | SUCO DE CAJU | S C |
| | SALADA CRUA 06 | SALADA COZIDA 08 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | SALADA COZIDA 08 | SALADA COZIDA 08 | PURÊ DE BATATA | PURÊ DE BATATA | P B |
| | PERNIL COM ABACAXI | TORTA DE FRANGO | LOMBO ASSADO | LOMBO ASSADO | LOMBO ASSADO | SOJA TEMPERADA | LOMBO ASSADO | LOMBO ASSADO | L A |
| | CARNE MOIDA A BOLONHESA | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MAULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | F M |
| | FARINHA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | PUDIM LEITE | - | PUDIM DE LEITE | PUDIM DE LEITE | PUDIM DIET DE LEITE | MELANCIA | PUDIM DE LEITE | PUDIM DE LEITE | D P |
| ALMOÇO | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | REFRESCO DE GOIABA | R G |
| LANCHE | - | - | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | P F C D |
| | SOPA DE LEGUMES | SOPA DE LEGUMES | CANJA | CANJA | CANJA | SOPA DE VEGETAIS | CANJA | CANJA | C |
| | ARROZ | CUSCUZ | ARROZ | ARROZ | BANANA COMPRIDA | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | BIFE A FRANCESA | SALSICHA AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE AO MOLHO | PEIXE | PEIXE AO MOLHO | P M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| JANTAR | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | MAMÃO | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |
| LANCHE | - | - | BISCOITO DOCE + MELÃO | BISCOITO DOCE + MELÃO | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | BISCOITO DOCE + ABACAXI | BISCOITO DOCE + MELÃO | BISCOITO DOCE + MELÃO | B D M |

**CARDÁPIO 28**

| **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ABACAXI | - | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | ABACAXI | A |
| PAPA DE AVEIA | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | MUNGUZÁ DIET | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | PAPA DE AVEIA | P A |
| QUEIJO PRATO | REQUEIJÃO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO PRATO | QUEIJO RICOTA | QUEIJO PRATO | C G |
| PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | MELANCIA | CALDO DE FRANGO | CALDO DE FRANGO | C F |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SALADA ARCO IRIS | SALADA CRUA 01 | - | - | SALADA CRUA 01 | SALADA CRUA 01 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 01 | SALADA COZIDA 01 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | COXA DE FRANGO A ESPANHOLA | ISCA FÍGADO ACEBOLADA | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | SUFLÊ DE FRANGO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | FÍGADO AO MOLHO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE UVA | - | GELATINA DE UVA | GELATINA DE UVA | GELATINA DIET DE UVA | GELATINA DE UVA | GELATINA DE UVA | GELATINA DE UVA | G U |
| ALMOÇO | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | REFRESCO DE CAJÁ | R C |
| LANCHE | - | - | PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | PÃO INTEGRAL + OVO + SUCO DE ABACAXI | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ABACAXI | PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | P + S A |
| | CANJA | CANJA | MINESTRONE | MINESTRONE | MINESTRONE | CREME DE ABÓBORA | MINESTRONE | MINESTRONE | M |
| | MACAXEIRA | PÃO SEDINHA | MACAXEIRA | MACAXEIRA | MACAXEIRA | MACARRÃO | MACAXEIRA | MACAXEIRA | M |
| | COXA DE FRANGO A ESPANHOLA | OVO MEXIDO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | SOBRE COXA DE FRANGO ASSADO | S D D A |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | REFRESCO DE CAJU | R C |
| JANTAR | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MELANCIA | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| LANCHE | - | - | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | BANANA PRATA | BANANA PRATA | BANANA PRATA | B P |

**CARDÁPIO 29**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **S L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| | PAPA DE AMIDO DE MILHO | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | PAPA DE AVEIA | CUSCUZ | CUSCUZ | CUSCUZ | C |
| | OVO FRITO | OVO FRITO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | QUEIJO UHT | OVO MEXIDO | OVO MEXIDO | C |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO INTEGRAL | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 07 | - | - | SALADA CRUA 04 | SALADA CRUA 04 | - | - | - |
| | - | - | LEGUMES COZIDOS CUBOS | LEGUMES COZIDOS CUBOS | SALADA COZIDA 07 | SALADA COZIDA 07 | PURÊ DE BATATA | LEGUMES COZIDOS CUBOS | L C C |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | COXA DE FRANGO A BRASILEIRA | CREME DE FRANGO | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | OMELETE DE SOJA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | S D D A |
| | CARNE MOIDA A BOLONHESA | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | GELATINA DE MORANGO | - | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DIET DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | GELATINA DE MORANGO | G M |
| ALMOÇO | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | REFRESCO DE ABACAXI | R A |
| LANCHE | - | - | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | B L S P |
| | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE VEGETAIS | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | S F M |
| | ARROZ | PÃO FRANCÊS | ARROZ | ARROZ | INHAME | ARROZ | ARROZ | ARROZ | A |
| | PEITO AO MOLHO MOSTARDA | PRESUTO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | BIFE AO MOLHO | B M |
| | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | TORRADA | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | PÃO FRANCÊS | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | R A |
| JANTAR | MELANCIA | MELANCIA | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | MAMÃO | M |
| LANCHE | - | - | TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | T C C |

**CARDÁPIO 30**

| | **SERVIDOR / FUNCIONÁRIO** | **ACOMPANHANTES** | **LIVRE** | **BRANDA** | **HIPOGLICÍDICA** | **HIPOPROTEICA** | **HIPOLIPÍDICA** | **HIPOSSÓDICA** | **L** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MELÃO | - | LARANJA PERA | BANANA PRATA | LARANJA PERA | ABACAXI | LARANJA PERA | LARANJA PERA | L P |
| | CUSCUZ COM LEITE | PAPA DE AMIDO DE MILHO | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | BANANA COMPRIDA | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | P A M U |
| | QUEIJO MUSSARELA | SALSICHA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | QUEIJO MUSSARELA | C |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO INTEGRAL | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | - | - | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | - | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| DESJEUM | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| LANCHE | | | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | PERA | CALDO DE CARNE | CALDO DE CARNE | C C |
| | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | SALADA CRUA 06 | SALADA CRUA 06 | - | - | - |
| | - | - | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | SALADA COZIDA 05 | SALADA COZIDA 05 | SUFLÊ DE LEGUMES | SUFLÊ DE LEGUMES | S L |
| | CUPIM AO MOLHO | CARNE MOÍDA AO MOLHO | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | FRICASSÊ DE PEIXE | PEIXE AO FORNO | PEIXE AO FORNO | P F |
| | PANQUECA DE FRANGO | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | M |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MACASSAR | FEIJÃO MULATINHO | FEIJÃO MULATINHO | F M |
| | FAROFA | FARINHA | - | - | - | - | - | - | - |
| | MELANCIA | - | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | MELANCIA | M |
| ALMOÇO | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | REFRESCO DE ACEROLA | R A |
| LANCHE | - | - | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE CAJU | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | P S C |
| | CANJA | CANJA | CANJA | CANJA | CANJA | CALDO VERDE | CANJA | CANJA | C |
| | MACARRÃO | CUSCUZ | MACARRÃO | MACARRÃO | MACARRÃO | INHAME | MACARRÃO | MACARRÃO | M |
| | BIFE ACEBOLADO | SALSICHA AO MOLHO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | FRANGO GUISADO | F G |
| | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | TORRADA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | PÃO SEDINHA | P |
| | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | MARGARINA | REQUEIJÃO LIGHT | MARGARINA | M |
| | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | CAFÉ | C |
| | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE INTEGRAL | LEITE DESNATADO | LEITE DE SOJA | LEITE DESNATADO | LEITE INTEGRAL | L L |
| | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | REFRESCO DE GRAVIOLA | R G |
| JANTAR | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | MELÃO | M |
| LANCHE | - | - | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | B S G U D |

**APÊNDICE B – CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS, TABELA DAS QUANTIDADES PER CAPITA E INCIDÊNCIAS**

**Observação:** O peso das porções deverá ser considerado apenas as partes comestíveis

**SERVIDORES/FUNCIONÁRIO**

Destinada aos servidores e funcionários que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA SERVIDOR / FUNCIONÁRIO - 30/DIAS** | | |
| **DESJEJUM** | | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 4 | |
| BANANA PRATA | 5 | |
| MAMÃO | 4 | |
| MELANCIA | 7 | |
| MELÃO | 5 | |
| SALADA DE FRUTAS | 5 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE | 5 | |
| CUSCUZ COM LEITE | 7 | |
| INHAME | 2 | |
| MACAXEIRA | 4 | |
| MUNGUZÁ | 5 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 3 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 2 | |
| PAPA DE AVEIA | 2 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PRESUNTO | 4 | |
| OVO FRITO | 6 | |
| OVO MEXIDO | 4 | |
| PRESUNTO REFOGADO | 2 | |
| QUEIJO COALHO | 3 | |

| | | |
|---|---|---|
| QUEIJO MUSSARELA | 5 | |
| QUEIJO PRATO | 1 | |
| SALSICHA | 5 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| | | |
| **ALMOÇO** | | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA CAMPONESA (Acelga, cenoura, alface, milho e molho) | 1 | |
| SALADA AGRIGOCE (Repolho roxo, alface, maçã e molho) | 1 | |
| SALADA ARCO IRIS (Couve, repolho roxo, repolho branco, beterraba e cenoura) | 2 | |
| SALADA DOURADA (Cenoura, pimentão, milho, tomate e molho) | 1 | |
| SALADA VERÃO (Alface, pepino, abobrinha, tomate e abacaxi) | 1 | |
| SALADA CRUA 01 (Alface, tomate, cebola e pepino) | 3 | |
| SALADA CRUA 02 (Alface, tomate, cebola e repolho roxo) | 1 | |
| SALADA CRUA 03 (Alface, tomate, cebola e repolho) | 1 | |
| SALADA CRUA 05 (Alface, tomate, cebola e cenoura) | 3 | |
| SALADA CRUA 06 (Alface, tomate e cebola) | 5 | 100 G |
| VEGETAIS COZIDOS (Batata, cenoura e chuchu) | 1 | |
| PURÊ BATATA | 4 | |
| SALADA RATATUI (abobrinha, berinjela, tomate e temperos) | 1 | |
| SUFLÊ DE LEGUMES (Chuchu, abobrinha, cenoura e temperos) | 2 | |
| VIRADO DE LEGUMES (Cenoura, vagem, abobrinha, tomate e temperos) | 3 | 150 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PINCIPAL OPÇÃO 1** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE A ESPANHOLA | 1 | |
| BIFE ACEBOLADO | 1 | |
| BIFE AO MOLHO | 2 | |
| BIFE AO MOLHO FERRUGEM | 1 | |
| CARNE MOÍDA | 1 | |
| CUPIM AO MOLHO | 2 | |
| CUPIM DE PANELA | 1 | |
| PEIXE AO MOLHO | 4 | |
| PERNIL COM ABACAXI | 5 | 120 G |
| COZIDO | 1 | 150 G |
| COXA DE FRANGO A BRASILEIRA | 4 | |
| COXA DE FRANGO A ESPANHOLA | 2 | |
| COXA DE FRANGO AO MOLHO | 1 | |
| COXA DE FRANGO ASSADA | 1 | |
| COXA DE FRANGO GUISADA | 1 | 220 G |
| DOBRADINHA | 1 | |
| FEIJOADA | 1 | 320 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PINCIPAL OPÇÃO 2** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CARNE MOÍDA A BOLONHESA | 4 | |
| CROQUETE DE CARNE | 1 | |
| CROQUETE DE FRANGO | 2 | |
| FÍGADO AO MOLHO | 2 | |
| ISCA DE FÍGADO ACEBOLADA | 1 | |
| ISCA DE FÍGADO AO MOLHO | 1 | 120 G |
| FRICASSÊ DE FRANGO | 1 | |
| PANQUECA DE CARNE | 1 | |
| PANQUECA DE FRANGO | 6 | |
| ROCAMBOLE DE CARNE | 1 | 150 G |
| PASTELÃO DE CARNE | 5 | 200 G |
| LASANHA DE CARNE | 2 | |
| LASANHA DE FRANGO | 1 | |
| TORTA DE FRANGO | 2 | 220 G |

| | | |
|---|---|---|
| **TOTAL** | **30** | |
| **OBS.: AS OPÇÕES 1 E 2 DE PRATO PRINCIPAL DO ALMOÇO NÃO SÃO CUMULATIVAS.** | | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 14 | |
| MACARRÃO | 16 | 220 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MULATINHO | 22 | |
| FEIJÃO MACASSAR | 4 | |
| FEIJÃO PRETO | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **GUARNIÇÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FARINHA | 4 | |
| FAROFA | 24 | |
| PIRÃO | 2 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 1 | |
| BANANA PRATA | 1 | |
| LARANJA PERA | 1 | |
| MELANCIA | 3 | 100 G |
| GELATINA DE MORANGO | 4 | |
| GELATINA DE ABACAXI | 2 | |
| GELATINA DE CEREJA | 3 | |
| GELATINA DE UVA | 2 | |
| PUDIM LEITE | 5 | |
| BOLO SIMPLES | 5 | 80 G |
| DOCE PÉ DE MOLEQUE | 3 | 20 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MANGA | 1 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 1 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO / CANJA / SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO VERDE | 4 | |
| CANJA | 9 | |
| MINESTRONE | 5 | |
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 8 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 4 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BATATA DOCE | 1 | |
| INHAME | 1 | |
| MACARRÃO | 7 | |
| MACAXEIRA | 4 | 180 G |
| ARROZ | 10 | |
| CUSCUZ | 7 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE A FRANCESA | 2 | |
| BIFE ACEBOLADO | 3 | |
| BIFE AO MOLHO | 4 | |
| COXA DE FRANGO A BRASILEIRA | 2 | |

| | | |
|---|---|---|
| COXA DE FRANGO A ESPANHOLA | 2 | |
| COXA DE FRANGO ASSADA | 4 | |
| COXA DE FRANGO GUISADA | 2 | |
| GUISADINHO | 4 | |
| PEITO ACEBOLADO | 2 | |
| PEITO AO MOLHO MOSTARDA | 3 | |
| PEITO FRANGO A FRANCESA | 2 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 10 | |
| REFRESCO DE CAJU | 6 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 3 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MELANCIA | 8 | |
| ABACAXI | 5 | |
| BANANA PRATA | 6 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELÃO | 6 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**ACOMPANHANTES**
Destinada aos acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA ACOMPANHANTES - 30/DIAS** | | |
| **DESJEJUM** | | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CUSCUZ | 15 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 11 | |
| PAPA DE AVEIA | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REQUEIJÃO | 4 | 10 G |
| APRESUNTADO REFOGADO | 5 | |
| OVO FRITO | 6 | |
| OVO MEXIDO | 3 | |
| PRESUNTO | 4 | |
| SALSICHA | 8 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| ALMOÇO | | |
|---|---|---|
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA CRUA 01 (Alface, tomate, cebola, pepino) | 4 | |
| SALADA CRUA 02 (Alface, tomate, cebola, repolho roxo) | 2 | |
| SALADA CRUA 04 (Alface, tomate, cebola, beterraba) | 1 | |
| SALADA CRUA 05 (Alface, tomate, cebola, cenoura) | 3 | |
| SALADA CRUA 06 (Alface, tomate, cebola) | 5 | 100 G |
| SALADA COZIDA 01 (Cenoura, batata e tempero) | 1 | |
| SALADA COZIDA 02 (Batata, vagem e temperos) | 1 | |
| SALADA COZIDA 03 (Batata, cenoura, chuchu e temperos) | 4 | |
| SALADA COZIDA 05 (Repolho e temperos) | 2 | |
| SALADA COZIDA 06 (Abóbora, cebola e temperos) | 4 | |
| SALADA COZIDA 07 (Chuchu, vagem, cebola e temperos) | 1 | |
| SALADA COZIDA 08 (Repolho, cenoura e temperos) | 2 | 150 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CARNE MOÍDA A BOLONHESA | 1 | |
| CARNE MOÍDA ACEBOLADA | 1 | |
| CARNE MOÍDA AO MOLHO | 4 | |
| CREME DE FRANGO | 5 | |
| GUISADINHO | 5 | |
| ISCA DE FÍGADO AO MOLHO | 4 | |
| ISCA FÍGADO ACEBOLADA | 1 | |
| PEITO FRANGO A FRANCESA | 5 | |
| TORTA DE FRANGO | 4 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 14 | |
| MACARRÃO | 16 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MULATINHO | 22 | |
| FEIJÃO MACASSAR | 4 | |
| FEIJÃO PRETO | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **GUARNIÇÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FARINHA | 30 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MANGA | 1 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 1 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO / CANJA / SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO VERDE | 4 | |
| CANJA | 9 | |
| MINESTRONE | 5 | |
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 8 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 4 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CUSCUZ | 13 | 250 G |
| PÃO FRANCÊS | 9 | |
| PÃO SEDINHA | 8 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REQUEIJÃO | 4 | 10 G |
| APRESUNTADO AO MOLHO | 2 | |
| OVO FRITO | 4 | |

| | | |
|---|---|---|
| OVO MEXIDO | 4 | |
| PRESUNTO | 9 | |
| SALSICHA AO MOLHO | 7 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | 50 G |
| PÃO SEDINHA | 15 | |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 10 | |
| REFRESCO DE CAJU | 6 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 3 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MELANCIA | 8 | |
| ABACAXI | 5 | |
| BANANA PRATA | 6 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELÃO | 6 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**PACIENTES**

**DIETA NORMAL/LIVRE**

Destinada aos pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional e que não necessitam de restrições específicas e que representam funções de mastigação e gastrintestinais preservadas.

Características: Dieta suficiente, harmônica, consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, balanceada e completa.

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA NORMAL/LIVRE - 30/DIAS** | | |
| **DESJEJUM** | | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | | |
| BANANA PRATA | 5 | |
| LARANJA PERA | 3 | |
| MAMÃO | 3 | |
| MELANCIA | 7 | |
| MELÃO | 2 | |
| SALADA DE FRUTAS | 5 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE | 2 | |
| BANANA COMPRIDA | 4 | |
| CUSCUZ | 5 | |
| INHAME | 4 | |
| MUNGUZÁ | 2 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 4 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 4 | |
| PAPA DE AVEIA | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| QUEIJO UHT | 2 | 17 G |
| OVO MEXIDO | 10 | |
| QUEIJO COALHO | 8 | |
| QUEIJO MUSSARELA | 6 | |
| QUEIJO PRATO | 4 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |

| PÃO | INCIDÊNCIA | PORÇÃO |
|---|---|---|
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEGUMES COZIDOS CUBOS | 9 | |
| PURÊ DE BATATA | 12 | |
| SUFLÊ DE LEGUMES | 9 | 150 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 7 | |
| CARNE GUISADA | 3 | |
| CARNE MOÍDA | 3 | |
| LOMBO ASSADO | 1 | |
| PEITO DE FRANGO AO FORNO | 2 | |
| PEIXE AO FORNO | 3 | |
| PEIXE AO MOLHO | 3 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 8 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 15 | |
| MACARRÃO | 15 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MACASSAR | 4 | |
| FEIJÃO MULATINHO | 22 | |
| FEIJÃO PRETO | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | 100 G |
| BANANA PRATA | 3 | 100 G |
| LARANJA PERA | 2 | 100 G |
| MAMÃO | 2 | 100 G |
| MELANCIA | 3 | 100 G |
| DOCE PAÇOCA | 4 | 20 G |
| GELATINA DE CEREJA | 3 | 80 G |
| GELATINA DE MORANGO | 4 | 80 G |
| GELATINA DE UVA | 2 | 80 G |
| PUDIM DE LEITE | 4 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO/CANJA/SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO VERDE | 3 | |
| CANJA | 9 | |
| MINESTRONE | 7 | |

| | | |
|---|---|---|
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 4 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 7 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 9 | |
| MACARRÃO | 6 | 200 G |
| BATATA DOCE | 2 | |
| CUSCUZ | 6 | |
| INHAME | 3 | |
| MACAXEIRA | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 9 | |
| FRANGO GUISADO | 7 | |
| PEIXE AO MOLHO | 8 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 6 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| TOTAL | 30 | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 7 | |
| REFRESCO DE CAJU | 5 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 3 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 6 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELANCIA | 6 | |
| MELÃO | 8 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA BRANDA**

Destinada aos pacientes que precisam de uma dieta de transição entre a dieta pastosa e a dieta geral, indicada para indivíduos que necessitem abrandar os alimentos para facilitar o trabalho mecânico(mastigação e deglutição) e digestivo. Características: os teores de energia, macro e micronutrientes variam de acordo com a composição do cardápio. Esta dieta tem consistência normal, mas sem utilizar alimentos crus em forma sólida. Não é permitido o uso de frituras. Sua composição pode sofrer outras modificações, quando associada às situações clínicas que exigem restrições ou suplementação.

**QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA**
**INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA BRANDA - 30/DIAS**

| **DESJEJUM** | | |
|---|---|---|
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 5 | |
| BANANA PRATA | 7 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 8 | |
| MELÃO | 2 | |
| SALADA DE FRUTAS | 6 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE | 2 | |
| BANANA COMPRIDA | 4 | |
| CUSCUZ | 5 | |
| INHAME | 4 | |

| | | |
|---|---|---|
| MUNGUZÁ | 2 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 4 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 4 | |
| PAPA DE AVEIA | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| QUEIJO UHT | 2 | 17 G |
| OVO MEXIDO | 10 | |
| QUEIJO COALHO | 8 | |
| QUEIJO MUSSARELA | 6 | |
| QUEIJO PRATO | 4 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEGUMES COZIDOS CUBOS | 9 | |
| PURÊ DE BATATA | 12 | |
| SUFLÊ DE LEGUMES | 9 | 150 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 7 | |
| CARNE GUISADA | 3 | |
| CARNE MOÍDA | 3 | |
| LOMBO ASSADO | 1 | |
| PEITO DE FRANGO AO FORNO | 2 | |
| PEIXE AO FORNO | 3 | |
| PEIXE AO MOLHO | 3 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 8 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 14 | |
| MACARRÃO | 16 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MACASSAR | 4 | |
| FEIJÃO MULATINHO | 22 | |
| FEIJÃO PRETO | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 3 | |
| LARANJA PERA | 1 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 3 | 100 G |
| DOCE PAÇOCA | 4 | 20 G |
| GELATINA DE CEREJA | 4 | |
| GELATINA DE MORANGO | 4 | |
| GELATINA DE UVA | 2 | |
| PUDIM DE LEITE | 4 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO/CANJA/SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO VERDE | 3 | |
| CANJA | 9 | |
| MINESTRONE | 7 | |
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 4 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 7 | 250 ML |

| | | |
|---|---|---|
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 9 | |
| MACARRÃO | 6 | 200 G |
| BATATA DOCE | 2 | |
| CUSCUZ | 6 | |
| INHAME | 3 | |
| MACAXEIRA | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 9 | |
| FRANGO GUISADO | 7 | |
| PEIXE AO MOLHO | 8 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 6 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 7 | |
| REFRESCO DE CAJU | 5 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 3 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 7 | |
| MAÇÃ | 1 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELANCIA | 6 | |
| MELÃO | 8 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA HIPOGLICÍDICA**

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para recuperação

De doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diebetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas.

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA - 30/DIAS** | | |
| **DESJEJUM** | | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 1 | |
| LARANJA PERA | 3 | |
| MAÇÃ | 4 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 8 | |
| MELÃO | 3 | |
| PERA | 1 | |
| SALADA DE FRUTAS | 4 | |
| TANGERINA CRAVO | 1 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE DIET | 3 | |
| BANANA COMPRIDA | 7 | |
| INHAME | 5 | |
| MACAXEIRA | 3 | |
| MUNGUZÁ DIET | 3 | |
| PAPA DE AVEIA | 9 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| QUEIJO UHT | 2 | 17 G |

| | | |
|---|---|---|
| OVO MEXIDO | 10 | |
| QUEIJO COALHO | 10 | |
| QUEIJO MUSSARELA | 4 | |
| QUEIJO PRATO | 4 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO INTEGRAL | 30 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 16 | |
| REQUEIJÃO | 14 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA CRUA 01 (Alface, tomate, cebola, pepino) | 6 | |
| SALADA CRUA 02 (Alface, tomate, cebola, repolho roxo) | 3 | |
| SALADA CRUA 03 (Alface, tomate, cebola, repolho) | 3 | |
| SALADA CRUA 04 (Alface, tomate, cebola, beterraba) | 2 | |
| SALADA CRUA 05 (Alface, tomate, cebola, cenoura) | 5 | |
| SALADA CRUA 06 (Alface, tomate, cebola) | 11 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA COZIDA 01 (Cenoura, batata e tempero) | 3 | |
| SALADA COZIDA 02 (Batata, vagem e temperos) | 2 | |
| SALADA COZIDA 03 (Batata, cenoura, chuchu e temperos) | 5 | |
| SALADA COZIDA 04 (Beterraba, milho verde e temperos) | 2 | |
| SALADA COZIDA 05 (Repolho e temperos) | 4 | |
| SALADA COZIDA 06 (Abóbora, cebola e temperos) | 6 | |
| SALADA COZIDA 07 (Chuchu, vagem, cebola e temperos) | 4 | |
| SALADA COZIDA 08 (Repolho, cenoura e temperos) | 4 | 150 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 10 | |
| CARNE GUISADA | 1 | |
| CARNE MOÍDA | 2 | |
| LOMBO ASSADO | 2 | |
| PEITO DE FRANGO AO FORNO | 2 | |
| PEIXE AO FORNO | 4 | |
| PEIXE AO MOLHO | 3 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 6 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 14 | |
| MACARRÃO | 16 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MACASSAR | 11 | |
| FEIJÃO MULATINHO | 16 | |
| FEIJÃO PRETO | 3 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 7 | |
| MELÃO | 3 | 100 G |
| GELATINA DIET DE CEREJA | 3 | |
| GELATINA DIET DE MORANGO | 4 | |
| GELATINA DIET DE UVA | 2 | |
| PUDIM DIET DE LEITE | 4 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |

| CALDO/CANJA/SOPA | INCIDÊNCIA | PORÇÃO |
|---|---|---|
| CALDO VERDE | 3 | |
| CANJA | 9 | |
| MINESTRONE | 7 | |
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 4 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 7 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 8 | |
| MACARRÃO | 7 | 200 G |
| BANANA COMPRIDA | 6 | |
| INHAME | 4 | |
| MACAXEIRA | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 9 | |
| FRANGO ASSADO | 4 | |
| FRANGO GUISADO | 9 | |
| PEIXE AO MOLHO | 8 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **TORRADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| TORRADA | 30 | 15 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **RFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 7 | |
| REFRESCO DE CAJU | 5 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 3 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 4 | |
| MAÇÃ | 3 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELANCIA | 10 | |
| MELÃO | 8 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA HIPOPROTEICA**

Dieta pobre em proteínas, indicada para pacientes com ingestão controlada de proteínas, como os portadores de insuficiência real crônica e cirrose hepática, com o objetivo de aliviar a sintomatologia urêmica, retardar a progressão da IRC e melhorar as complicações metabólicas decorrentes da doença

| QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA<br>INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA HIPOPROTEICA - 30/DIAS | | |
|---|---|---|
| **DESJEJUM** | | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 8 | |
| MAÇÃ | 7 | |
| MAMÃO | 3 | |
| MELANCIA | 9 | |
| MELÃO | 1 | |
| PERA | 1 | |
| SALADA DE FRUTAS | 1 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE | 2 | |
| BANANA COMPRIDA | 4 | |
| CUSCUZ | 5 | |
| INHAME | 4 | |
| MUNGUZÁ | 2 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 4 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 4 | |
| PAPA DE AVEIA | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| QUEIJO UHT | 14 | 17 G |
| OVO MEXIDO | 4 | |

| | | |
|---|---|---|
| QUEIJO COALHO | 4 | |
| QUEIJO MUSSARELA | 4 | |
| QUEIJO PRATO | 4 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| TOTAL | 30 | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DE SOJA | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA CRUA 01 (Alface, tomate, cebola, pepino) | 6 | |
| SALADA CRUA 02 (Alface, tomate, cebola, repolho roxo) | 3 | |
| SALADA CRUA 03 (Alface, tomate, cebola, repolho) | 3 | |
| SALADA CRUA 04 (Alface, tomate, cebola, beterraba) | 2 | |
| SALADA CRUA 05 (Alface, tomate, cebola, cenoura) | 5 | |
| SALADA CRUA 06 (Alface, tomate, cebola) | 11 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA COZIDA 01 (Cenoura, batata e temperos) | 3 | |
| SALADA COZIDA 02 (Batata, vagem e temperos) | 2 | |
| SALADA COZIDA 03 (Batata, cenoura, chuchu e temperos) | 5 | |
| SALADA COZIDA 04 (Beterraba, milho verde e temperos) | 2 | |
| SALADA COZIDA 05 (Repolho e temperos) | 4 | |
| SALADA COZIDA 06 (Abóbora, cebola e temperos) | 6 | |
| SALADA COZIDA 07 (Chuchu, vagem, cebola e temperos) | 4 | |
| SALADA COZIDA 08 (Repolho, cenoura e temperos) | 4 | 150 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CREME DE FRANGO | 2 | |
| FRANGO AO MOLHO DE MILHO | 2 | |
| FRICASSÊ DE FRANGO | 3 | |
| FRICASSÊ DE PEIXE | 4 | |
| OMELETE DE PEIXE | 2 | |
| OMELETE DE SOJA | 3 | |
| PANQUECA DE SOJA | 3 | |
| PEIXE AO MOLHO | 2 | |
| SOJA TEMPERADA | 5 | |
| SUFLÊ DE FRANGO | 3 | |
| SUFLÊ DE PEIXE | 1 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 14 | |
| MACARRÃO | 16 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MACASSAR | 26 | |
| FEIJÃO MAULATINHO | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 3 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 7 | 100 G |
| DOCE PAÇOCA | 4 | 20 G |
| GELATINA DE CEREJA | 3 | |
| GELATINA DE MORANGO | 4 | |
| GELATINA DE UVA | 2 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| JANTAR | | |
|---|---|---|
| **CALDO/CANJA/SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO VERDE | 7 | |
| CREME DE ABÓBORA | 5 | |
| MINESTRONE | 1 | |
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 5 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 12 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 9 | |
| MACARRÃO | 8 | 200 G |
| BANANA COMPRIDA | 4 | |
| INHAME | 5 | |
| MACAXEIRA | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 4 | |
| PEIXE AO MOLHO | 8 | |
| FRANGO GUISADO | 9 | |
| BIFE AO MOLHO | 9 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DE SOJA | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 7 | |
| REFRESCO DE CAJU | 5 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 3 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 6 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELANCIA | 6 | |
| MELÃO | 8 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA HIPOSSÓDICA**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.
O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo saches individualizados de adição de sal (1g) e limão para temperar na hora da refeição
Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA**<br>**INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA HIPOSSÓDICA - 30/DIAS** | | |
|---|---|---|
| **DESJEJUM** | | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 5 | |
| BANANA PRATA | 5 | |
| LARANJA PERA | 3 | |
| MAMÃO | 3 | |
| MELANCIA | 7 | |
| MELÃO | 2 | |
| SALADA DE FRUTAS | 5 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE | 2 | |
| BANANA COMPRIDA | 4 | |
| CUSCUZ | 5 | |
| INHAME | 4 | |
| MUNGUZÁ | 2 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 4 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 4 | |
| PAPA DE AVEIA | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |

| | | |
|---|---|---|
| QUEIJO UHT | 2 | 17 G |
| OVO MEXIDO | 10 | |
| QUEIJO COALHO | 8 | |
| QUEIJO MUSSARELA | 6 | |
| QUEIJO PRATO | 4 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PURÊ DE BATATA | 12 | |
| SUFLÊ DE LEGUMES | 9 | |
| LEGUMES COZIDOS CUBOS | 9 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 7 | |
| CARNE GUISADA | 3 | |
| CARNE MOÍDA | 3 | |
| LOMBO ASSADO | 1 | |
| PEITO DE FRANGO AO FORNO | 2 | |
| PEIXE AO FORNO | 3 | |
| PEIXE AO MOLHO | 3 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 8 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 14 | |
| MACARRÃO | 16 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MACASSAR | 4 | |
| FEIJÃO MULATINHO | 22 | |
| FEIJÃO PRETO | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 3 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 3 | 100 G |
| DOCE PAÇOCA | 4 | 20 G |
| GELATINA DE CEREJA | 3 | |
| GELATINA DE MORANGO | 4 | |
| GELATINA DE UVA | 2 | |
| PUDIM DE LEITE | 4 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO/CANJA/SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO VERDE | 3 | |
| CANJA | 9 | |
| MINESTRONE | 7 | |
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 4 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 7 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 9 | |
| MACARRÃO | 6 | 200 G |
| BATATA DOCE | 2 | |

| | | |
|---|---|---|
| CUSCUZ | 6 | |
| INHAME | 3 | |
| MACAXEIRA | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 9 | |
| FRANGO GUISADO | 7 | |
| PEIXE AO MOLHO | 8 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO ASSADO | 6 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE INTEGRAL | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 7 | |
| REFRESCO DE CAJU | 5 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 3 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 6 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELANCIA | 6 | |
| MELÃO | 8 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA HIPOLIPÍDICA**
Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, embutidos, queijos gordurosos, laticínios integrais, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, gema de ovo e outros.
Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA HIPOLIPÍDICA - 30/DIAS** | | |
| **DESJEJUM** | | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 5 | |
| BANANA PRATA | 5 | |
| LARANJA PERA | 3 | |
| MAMÃO | 3 | |
| MELANCIA | 7 | |
| MELÃO | 2 | |
| SALADA DE FRUTAS | 5 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE | 2 | |
| BANANA COMPRIDA | 4 | |
| CUSCUZ | 5 | |
| INHAME | 4 | |
| MUNGUZÁ | 2 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 4 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 4 | |
| PAPA DE AVEIA | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| QUEIJO UHT LIGHT | 17 | 17 G |
| OVO MEXIDO | 1 | |
| QUEIJO COALHO | 4 | |
| QUEIJO MUSSARELA | 4 | |
| QUEIJO RICOTA | 4 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |

| CAFÉ | INCIDÊNCIA | PORÇÃO |
|---|---|---|
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEGUMES COZIDOS CUBOS | 8 | |
| PURÊ DE BATATA | 13 | |
| SUFLÊ DE LEGUMES | 9 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 10 | |
| CARNE GUISADA | 1 | |
| CARNE MOÍDA | 2 | |
| LOMBO ASSADO | 2 | |
| PEITO DE FRANGO AO FORNO | 2 | |
| PEIXE AO FORNO | 4 | |
| PEIXE AO MOLHO | 3 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 6 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 14 | |
| MACARRÃO | 16 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MACASSAR | 4 | |
| FEIJÃO MULATINHO | 22 | |
| FEIJÃO PRETO | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 3 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 3 | 100 G |
| DOCE PAÇOCA | 4 | 20 G |
| GELATINA DE CEREJA | 3 | |
| GELATINA DE MORANGO | 4 | |
| GELATINA DE UVA | 2 | |
| PUDIM DE LEITE | 4 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO/CANJA/SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO VERDE | 3 | |
| CANJA | 9 | |
| MINESTRONE | 7 | |
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 4 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 7 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 10 | |
| MACARRÃO | 7 | 200 G |
| BATATA DOCE | 1 | |
| CUSCUZ | 7 | |
| INHAME | 1 | |
| MACAXEIRA | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 9 | |
| FRANGO ASSADO | 4 | |
| FRANGO GUISADO | 9 | |
| PEIXE | 8 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |

| REQUEIJÃO | INCIDÊNCIA | PORÇÃO |
|---|---|---|
| REQUEIJÃO LIGHT | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 7 | |
| REFRESCO DE CAJU | 5 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 3 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 6 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELANCIA | 6 | |
| MELÃO | 8 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA SEM LACTOSE**
Destinada aos pacientes com deficiências genéticas de lactase, danos da mucosa intestinal, síndrome do cólon irritável, entre outras enfermidades.
Contém alimentos isentos de lactose

**QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA**
**INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA SEM LACTOSE - 30/DIAS**
**OBS.: TODOS OS INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES DOS ALIMENTOS DEVEM SER ISENTOS DE LACTOSE.**

| DESJEJUM | | |
|---|---|---|
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 5 | |
| BANANA PRATA | 5 | |
| LARANJA PERA | 3 | |
| MAMÃO | 3 | |
| MELANCIA | 7 | |
| MELÃO | 2 | |
| SALADA DE FRUTAS | 5 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE | 2 | |
| BANANA COMPRIDA | 4 | |
| CUSCUZ | 5 | |
| INHAME | 4 | |
| MUNGUZÁ | 2 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 4 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 4 | |
| PAPA DE AVEIA | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CARNE GUISADA | 4 | |
| OMELETE | 6 | |
| OVO FRITO | 8 | |
| OVO MEXIDO | 12 | 30 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE SEM LACTOSE | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **SALADA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEGUMES COZIDOS CUBOS | 9 | |
| PURÊ DE BATATA | 12 | |
| SUFLÊ DE LEGUMES | 9 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |

| | | |
|---|---|---|
| BIFE AO MOLHO | 7 | |
| CARNE GUISADA | 3 | |
| CARNE MOÍDA | 3 | |
| LOMBO ASSADO | 1 | |
| PEITO DE FRANGO AO FORNO | 2 | |
| PEIXE AO FORNO | 3 | |
| PEIXE AO MOLHO | 3 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 8 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 15 | |
| MACARRÃO | 15 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MACASSAR | 4 | |
| FEIJÃO MULATINHO | 22 | |
| FEIJÃO PRETO | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 3 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 3 | 100 G |
| DOCE PAÇOCA | 8 | 20 G |
| GELATINA DE CEREJA | 3 | |
| GELATINA DE MORANGO | 4 | |
| GELATINA DE UVA | 2 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ABACAXI | 5 | |
| REFRESCO DE ACEROLA | 3 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 5 | |
| REFRESCO DE CAJU | 2 | |
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE PITANGA | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO/CANJA/SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO VERDE | 3 | |
| CANJA | 9 | |
| MINESTRONE | 7 | |
| SOPA DE FEIJÃO MULATINHO | 4 | |
| SOPA DE VEGETAIS | 7 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ | 9 | |
| MACARRÃO | 6 | 200 G |
| BATATA DOCE | 2 | |
| CUSCUZ | 6 | |
| INHAME | 3 | |
| MACAXEIRA | 4 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO | 9 | |
| FRANGO GUISADO | 7 | |
| PEIXE AO MOLHO | 8 | |
| SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA | 6 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS | 15 | |
| PÃO SEDINHA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MARGARINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MARGARINA | 30 | 10 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE SEM LACTOSE | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **REFRESCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| REFRESCO DE ACEROLA | 5 | |
| REFRESCO DE CAJÁ | 7 | |
| REFRESCO DE CAJU | 5 | |

| | | |
|---|---|---|
| REFRESCO DE GOIABA | 4 | |
| REFRESCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| REFRESCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| REFRESCO DE UMBU-CAJÁ | 3 | **250 ML** |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 3 | |
| BANANA PRATA | 6 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 5 | |
| MELANCIA | 6 | |
| MELÃO | 8 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA PASTOSA**

Destinada a pacientes que necessitam de uma dieta que favorece a digestibilidade em situações especiais, proporcionando também certo repouso digestivo. Seus principais destaques são: Os alimentos estão sob forma de purê, amassados, liquidificados, moídos, exceto se naturalmente macios. Também apresenta preparações do tipo mingaus, suflês e mousses. As carnes devem ser batidas, trituradas ou desfiadas e abrandadas pela cocção

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA PASTOSA - 30/DIAS** | | |
| **DESJEJUM** | | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 5 | |
| SUCO DE CAJÁ | 10 | |
| SUCO DE CAJU | 6 | |
| SUCO DE GOIABA | 3 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE PROCESSADO | 2 | |
| BANANA COMPRIDA PROCESSADA | 4 | |
| INHAME PROCESSADO | 4 | |
| MUNGUZÁ PROCESSADO | 2 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO | 4 | |
| PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 4 | |
| PAPA DE AVEIA FLOCOS FINOS | 5 | |
| PAPA DE FARINHA DE ARROZ | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DE FORMA SEM CASCA | 15 | |
| PÃO SEDA SEM CASCA | 15 | 50 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **PURÊ/SUFLÊ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PURÊ ABÓBORA | 4 | |
| PURÊ DE BATATA | 3 | |
| PURÊ DE INHAME | 8 | |
| PURÊ DE MACAXEIRA | 3 | |
| SOPA CREME DE VEGETAIS | 3 | |
| SUFLÊ DE LEGUMES | 9 | 150 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO PRINCIPAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CARNE MOIDA | 8 | |
| CROQUETE DE PEIXE AO MOLHO | 7 | |
| FRANGO GUISADO PASTOSO | 3 | |
| SUFLÊ DE FRANGO | 9 | |
| SUFLÊ DE PEIXE | 3 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ PASTOSO | 18 | |
| MACARRÃO | 12 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FEIJÃO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| FEIJÃO MACASSAR LIQUIDIFICADO | 4 | |
| FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO | 22 | |
| FEIJÃO PRETO LIQUIDIFICADO | 4 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BANANA PRATA | 2 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 1 | 100 G |

| | | |
|---|---|---|
| DOCE DE BANANA CREMOSO | 5 | |
| GELATINA DE ABACAXI | 2 | |
| GELATINA DE CEREJA | 3 | |
| GELATINA DE MORANGO | 4 | |
| GELATINA DE UVA | 2 | |
| GELEIA DE MOCOTÓ | 4 | |
| PUDIM DE BAUNILHA | 1 | |
| PUDIM LEITE | 4 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 5 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 5 | |
| SUCO DE CAJU | 2 | |
| SUCO DE GOIABA | 4 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| SUCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| SUCO DE PITANGA | 2 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SOPA CREME DE CARNE | 7 | |
| SOPA CREME DE FRANGO | 9 | |
| SOPA CREME DE VEGETAIS | 14 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ PASTOSO | 13 | |
| MACARRÃO | 4 | |
| PURÊ DE ABÓBORA | 1 | |
| PURÊ DE BATATA | 8 | |
| PURÊ INHAME | 4 | 200 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PROTEÍNA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BIFE AO MOLHO PROCESSADO | 9 | |
| FRANGO ASSADO PROCESSADO | 4 | |
| FRANGO GUISADO PROCESSADO | 5 | |
| FRICASSÊ DE FRANGO | 4 | |
| PEIXE PROCESSADO | 5 | |
| SUFLÊ DE PEIXE | 3 | 120 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 5 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 5 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 4 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| SUCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| SUCO DE PITANGA | 1 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **FRUTA/GELATINA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BANANA PRATA | 3 | |
| MAMÃO | 4 | |
| MELANCIA | 3 | 100 G |
| GELATINA DE ABACAXI | 5 | |
| GELATINA DE CEREJA | 5 | |
| GELATINA DE MORANGO | 8 | |
| GELATINA DE UVA | 2 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA LÍQUIDA PASTOSA**

Destinada aos pacientes que necessitam do fornecimento de uma dieta que permite minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no cólon.

É indicada a pacientes com problemas de mastigação, deglutição e digestão, com trato gastrointestinal com moderadas alterações e para o pós-operatório do TGI.

Características: normolipídicas, normoglicídicas, normoproteicas, com resistência semiliquidas.

**QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA**
**INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA LÍQUIDA-PASTOSA - 30/DIAS**

| | | |
|---|---|---|
| **DESJEJEUM** | | |
| **FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 5 | |
| SUCO DE CAJÁ | 10 | |
| SUCO DE CAJU | 6 | |

| | | |
|---|---|---|
| SUCO DE GOIABA | 3 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **PRATO BASE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ARROZ DOCE PROCESSADO | 2 | |
| BANANA COMPRIDA PROCESSADA | 4 | |
| INHAME PROCESSADO | 4 | |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO | 4 | |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 4 | |
| MINGAU DE AVEIA FLOCOS FINOS | 5 | |
| MINGAU DE FARINHA DE ARROZ | 5 | |
| MUNGUZÁ PROCESSADO | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **CREME** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CREME DE ABÓBORA | 5 | |
| CREME DE BATATA | 5 | |
| CREME DE FEIJÃO | 5 | |
| CREME DE INHAME | 5 | |
| CREME DE MACAXEIRA | 5 | |
| CREME MISTO | 5 | 250 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SOPA CREME DE CARNE | 8 | |
| SOPA CREME DE FRANGO | 10 | |
| SOPA CREME DE VEGETAIS | 12 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SOBREMESA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| GELATINA DE ABACAXI | 6 | |
| GELATINA DE CEREJA | 5 | |
| GELATINA DE MORANGO | 6 | |
| GELATINA DE UVA | 6 | |
| GELEIA DE MOCOTÓ | 7 | 80 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 5 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 5 | |
| SUCO DE CAJU | 2 | |
| SUCO DE GOIABA | 4 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| SUCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| SUCO DE PITANGA | 2 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **SOPA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SOPA CREME DE CARNE | 7 | |
| SOPA CREME DE FRANGO | 9 | |
| SOPA CREME DE VEGETAIS | 14 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **MINGAU** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO | 5 | |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM | 5 | |
| MINGAU DE AVEIA | 5 | |
| MINGAU DE CANJIQUINHA | 5 | |
| MINGAU DE FARINHA DE ARROZ | 5 | |
| MINGAU DE FARINHA LÁCTEA | 5 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 5 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 5 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 4 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 5 | |

| | | |
|---|---|---|
| SUCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| SUCO DE PITANGA | 1 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA LÍQUIDA TOTAL/COMPLETA**

Destinados a pacientes com dificuldades de mastigação e/ou deglutição, nos pré e pós operatório e alterações do trato gastrointestinal. Com o objetivo de facilitar o trabalho digestivo, a mastigação e a deglutição. Proporcionar repouso gastrointestinal maior do que nos casos anteriores.Constituída de alimentos líquidos espessos, fracionada e pobre em fibras. Apresenta temperatura corporal.

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA<br>INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA LÍQUIDA TOTAL/COMPLETA - 30/DIAS** | | |
|---|---|---|
| **DESJEJUM** | | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 5 | |
| SUCO DE CAJÁ | 10 | |
| SUCO DE CAJU | 6 | |
| SUCO DE GOIABA | 3 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 4 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **CALDO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO CREME DE CARNE | 8 | |
| CALDO CREME DE FRANGO | 10 | |
| CALDO CREME DE VEGETAIS | 12 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 5 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 5 | |
| SUCO DE CAJU | 2 | |
| SUCO DE GOIABA | 4 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| SUCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| SUCO DE PITANGA | 2 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO CREME DE CARNE | 7 | |
| CALDO CREME DE FRANGO | 9 | |
| CALDO CREME DE VEGETAIS | 14 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 5 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 5 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 4 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 5 | |
| SUCO DE MARACUJÁ | 2 | |
| SUCO DE PITANGA | 1 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUOS**

Características: dieta composta de alimentos que provavelmente são digeridos por completo, são bem absorvidos e não aumentam excessivamente as secreções do trato gastrointestinal. Assim, é uma dieta pobre em alimentos com teor moderado ou alto de fibras. É utilizada em casos de má digestão, má absorção ou diarreia para facilitar os processos digestivos e reduzir a frequência e volume fecal.

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA<br>INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUOS - 30/DIAS** | | |
|---|---|---|
| **DESEJEJUM** | | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE LARANJA MIMO | 15 | |
| SUCO DE LARANJA PERA | 15 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |

| | | |
|---|---|---|
| CHÁ DE BOLDO | 4 | |
| CHÁ DE CAMOMILA | 4 | |
| CHÁ DE CANELA | 5 | |
| CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 4 | |
| CHÁ DE HORTELÃ | 4 | |
| CHÁ DE MAÇÃ | 5 | |
| CHÁ ERVA DOCE | 4 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **CALDO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 8 | |
| CALDO DE FRANGO | 10 | |
| CALDO DE LEGUMES | 12 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE LARANJA MIMO | 15 | |
| SUCO DE LARANJA PERA | 15 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CALDO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 7 | |
| CALDO DE FRANGO | 9 | |
| CALDO DE LEGUMES | 14 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **CAFÉ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CAFÉ | 30 | 180 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LEITE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LEITE DESNATADO | 30 | 100 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE LARANJA MIMO | 15 | |
| SUCO DE LARANJA PERA | 15 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

**DIETA LÍQUIDA DE PROVA**
Dieta líquida é comumente 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.

| | | |
|---|---|---|
| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
| **INCIDÊNCIAS - CARDÁPIO PARA DIETA LÍQUIDA DE PROVA - 30/DIAS** | | |
| **DESJEJUM** | | |
| **CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CHÁ DE BOLDO | 4 | |
| CHÁ DE CAMOMILA | 4 | |
| CHÁ DE CANELA | 5 | |
| CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 4 | |
| CHÁ DE HORTELÃ | 4 | |
| CHÁ DE MAÇÃ | 5 | |
| CHÁ ERVA DOCE | 4 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **ALMOÇO** | | |
| **CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CHÁ DE BOLDO | 4 | |
| CHÁ DE CAMOMILA | 4 | |
| CHÁ DE CANELA | 5 | |
| CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 4 | |
| CHÁ DE HORTELÃ | 4 | |
| CHÁ DE MAÇÃ | 5 | |
| CHÁ ERVA DOCE | 4 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **JANTAR** | | |
| **CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CHÁ DE BOLDO | 4 | |
| CHÁ DE CAMOMILA | 4 | |
| CHÁ DE CANELA | 5 | |
| CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 4 | |
| CHÁ DE HORTELÃ | 4 | |
| CHÁ DE MAÇÃ | 5 | |
| CHÁ ERVA DOCE | 4 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

**LANCHES PARA PACIENTES**
Alimentação utilizada para fornecer um valor calórico total compatível com a obtenção e/ou manutenção de um peso corporal desejável.

| | | |
|---|---|---|
| **QUADRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
| **INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA NORMAL/LIVRE - 30/DIAS** | | |
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |

| | | |
|---|---|---|
| ABACAXI | 1 | |
| BANANA PRATA | 1 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 2 | |
| MELÃO | 1 | 100 G |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 3 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 4 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 4 | 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 2 | 100 G |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | 1 | 30 G / 100 G |
| **KIT - BOLO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BOLO DE FUBÁ +SUCO DE CAJU | 1 | |
| BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | 2 | 80 G / 250 ML |
| BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| **KIT - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE | 3 | 250 ML |
| **KIT - MINGUA DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE | 3 | 250 ML |
| **KIT - PÃO + QUEIJO MUSSARELA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | 3 | 50 G / 30 G / 250 |
| PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | 1 | ML |
| **KIT - PÃO DOCE + PROTEÍNA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE +QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | 50 G / 30 G / 250 |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA +SUCO DE ACEROLA | 1 | ML |
| **KIT - PÃO DOCE + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | 50 G / 250 ML |
| **KIT - PÃO + PROTEÍNA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | 1 | 50 G / 30 G / 250 |
| PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | 2 | ML |
| **KIT - PÃO + OVO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | 2 | 50 G / 30 G / 250 |
| PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | 1 | ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 1 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BANANA PRATA | 2 | |
| MAÇÃ | 1 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 1 | |
| MELÃO | 2 | 100 G |
| **KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + MAÇÃ | 1 | |
| BISCOITO DOCE + MELANCIA | 3 | |
| BISCOITO DOCE + MELÃO | 2 | 30 G / 100 G |
| **KIT - BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | 2 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO +GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | 30 G / 15 G / 250 |
| BISCOITO SALGADO +GELEIA DE MORANGO +SUCO DE ABACAXI | 1 | ML |
| **KIT - TORRADA + CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | 1 | |

| | | |
|---|---|---|
| TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | 1 | 30 G / 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA BRANDA - 30/DIAS** | | |
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 1 | |
| BANANA PRATA | 1 | |
| MAMÃO | 1 | 100 G |
| MELANCIA | 4 | |
| MELÃO | 1 | |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 3 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 4 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 4 | 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 2 | 100 G |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 2 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT- BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | 1 | 30 G / 100 G |
| **KIT- BOLO + SUCO DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | 2 | |
| BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | 1 | 80 G/250 ML |
| **KIT - MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE DESNATADO | 3 | 250 ML |
| **KIT - PÃO +QUEIJO MUSSARELA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | 4 | |
| PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| **KIT - PÃO DOCE +QUEIJO MUSSARELA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | 50 G / 30 G / 250 ML |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | 2 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | |
| **KIT - PÃO DOCE + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | 50 G / 250 ML |
| **KIT - PÃO + CARNE MOÍDA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | 2 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| **KIT - PÃO + OVO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | 1 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 1 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BANANA PRATA | 2 | |
| MAMÃO | 2 | |
| MELANCIA | 1 | |
| MELÃO | 2 | 100 G |
| **KIT- BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + BANANA PRATA | 1 | |
| BISCOITO DOCE + MELANCIA | 3 | |
| BISCOITO DOCE + MELÃO | 2 | 30 G / 100 G |
| **KIT- BISCOITO SALGADO + GELÉIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | 2 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |

| | | |
|---|---|---|
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | 30 G / 15 G / 250 |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | 1 | ML |
| **KIT- TORRADA + CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | 1 | 30 G / 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA**<br>**INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA HIPOGLICÍDICA - 30/DIAS** | | |
|---|---|---|
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 1 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAÇÃ | 3 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 2 | |
| MELÃO | 1 | 100 G |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 3 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 4 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 4 | 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 2 | 100 G |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE GOIABA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | 30 G / 15 G / 250 |
| BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | ML |
| **KIT - BOLO DIET + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BOLO DIET SIMPLES + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BOLO DIET SIMPLES + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BOLO DIET SIMPLES + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| BOLO DIET SIMPLES + SUCO DE PITANGA | 1 | 80 G / 250 ML |
| **KIT - IOGURTE DIET** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| IOGURTE DIET | 2 | 90 G |
| **KIT - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | 16 | 250 ML |
| **KIT- PÃO + CARNE MOÍDA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO INTEGRAL + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | 1 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| **KIT - PÃO + OVO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO INTEGRAL + OVO + SUCO DE ABACAXI | 2 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| **KIT - PÃO INTEGRAL + QUEIIJO MUSSARELA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO INTEGRAL + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | 1 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MAÇÃ | 1 | |
| MELANCIA | 2 | |
| MELÃO | 2 | 100 G |
| **KIT- BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | 3 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO -+ SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | 4 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | 30 G / 15 G / 250 |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE GOIABA | 1 | ML |
| **KIT - IOGURTE DIET** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| IOGURTE DIET | 4 | 90 G |
| **KIT - TORRADA + CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |

| | | |
|---|---|---|
| TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | 1 | 30 G / 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA HIPOPROTEICA - 30/DIAS** | | |
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 2 | |
| LARANJA PERA | 1 | |
| MAÇÃ | 5 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 4 | |
| MELÃO | 2 | |
| PERA | 1 | 100 G |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 4 | 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 2 | 100 G |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJU | 4 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | 1 | 30 G / 100 G |
| **KIT - BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | 2 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ACEROLA | 2 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | 30 G / 15 G / 250 ML |
| BISCOITO SALGADO+ GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJU | 1 | |
| **KIT - BOLO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | 2 | |
| BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | 2 | 80 G / 250 ML |
| **KIT - PÃO DOCE + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| PÃO DOCE + SUCO DE CAJU | 1 | |
| PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | 50 G / 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 1 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO DOCE + MAÇÃ | 2 | |
| BISCOITO DOCE + MELANCIA | 3 | 30 G / 100 G |
| **KIT - BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | 2 | 30 G / 15 G / 250 ML |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGOSUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BANANA PRATA | 1 | |
| MAÇÃ | 1 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 1 | 100 G |

| KIT - TORRADA + CHÁ | INCIDÊNCIA | PORÇÃO |
|---|---|---|
| TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | 2 | |
| TORRADA + CHÁ DE HORTELÃ | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | 2 | 30 G / 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA<br>INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA HIPOLIPÍDICA - 30/DIAS | | |
|---|---|---|
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 2 | 100 G |
| MELÃO | 1 | |
| ABACAXI | 1 | |
| BANANA PRATA | 1 | |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 3 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 4 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 4 | 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 2 | 100 G |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | 250 ML |
| SUCO DE GOIABA | 1 | |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | 1 | 30 G / 100 G |
| **KIT - BOLO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | 2 | |
| BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | 1 | 80 G / 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO | 3 | 250 ML |
| **KIT - PÃO + QUEIJO MUSSARELA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | 1 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | 4 | |
| **KIT - PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | 2 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | 1 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | |
| **KIT - PÃO DOCE + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | 50 G / 250 ML |
| **KIT - PÃO + CARNE + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | 2 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| **KIT - PÃO + OVO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | 1 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 1 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BANANA PRATA | 2 | |
| MAÇÃ | 1 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 1 | |
| MELÃO | 2 | 100 G |
| **KIT - BISCOITO + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + MAÇÃ | 1 | |
| BISCOITO DOCE + MELANCIA | 3 | |
| BISCOITO DOCE + MELÃO | 2 | 30 G / 100 G |
| **KIT - BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |

| | | |
|---|---|---|
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | 2 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | 30 G / 15 G / |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | 1 | 250 ML |
| **KIT - TOTRRADA + CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | 1 | 30 G / 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| | | |
|---|---|---|
| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
| **INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA HIPOSSÓDICA - 30/DIAS** | | |
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 1 | |
| BANANA PRATA | 1 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 2 | |
| MELÃO | 1 | 100 G |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 3 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 4 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 4 | 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 2 | 100 G |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO | 1 | 30 G / 100 G |
| **KIT - BOLO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | 2 | |
| BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | 1 | 80 G / 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | 3 | 250 ML |
| **KIT - PÃO + QUEIJO MUSSARELA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | 4 | 50 G / 30 G / 250 |
| PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | 1 | ML |
| **KIT - PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA | 2 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA | 1 | 50 G / 30 G / 250 |
| PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | ML |
| **KIT - PÃO DOCE + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | 50 G / 250 ML |
| **KIT - PÃO + CARNE MOIDA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | 2 | 50 G / 30 G / 250 |
| PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | 1 | ML |
| **KIT - PÃO + OVO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | 1 | 50 G / 30 G / 250 |
| PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE CAJÁ | 1 | ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 1 | 100 G |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BANANA PRATA | 2 | |
| MAÇÃ | 1 | |
| MAMÃO | 1 | |

| | | |
|---|---|---|
| MELANCIA | 1 | |
| MELÃO | 2 | 100 G |
| **KIT- BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + MAÇÃ | 1 | |
| BISCOITO DOCE + MELANCIA | 3 | |
| BISCOITO DOCE + MELÃO | 2 | 30 G / 100 G |
| **KIT- BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | 2 | 30 G / 15 G /250 ML |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| **KIT - TORRADA + CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 1 | 30 G / 250 ML |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | 1 | |
| **TOTAL** | **30** | |

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA** | | |
|---|---|---|
| **INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA SEM LACTOSE - 30/DIAS** | | |
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 1 | |
| BANANA PRATA | 1 | |
| LARANJA PERA | 2 | |
| MAÇÃ | 2 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 2 | |
| MELÃO | 1 | 100 G |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 3 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 4 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 4 | 250 ML |
| **KIT - SLADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 2 | 250 ML |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO UMBU CAJÁ | 2 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GOIABA | 1 | 30 G / 15 G / 250 ML |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| **KIT - BOLO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA | 2 | |
| BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA | 1 | 80 G / 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE AMIDO DE MILHO SEM LACTOSE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE | 3 | 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE AVEIA SEM LACTOSE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE | 3 | 250 ML |
| **KIT - PÃO + OVO + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DE FORMA + OVO + SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI | 2 | 50 G / 30 G / 250 ML |
| PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| **KIT - PÃO DOCE + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| PÃO DOCE + SUCO DE CAJU | 1 | |
| PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | 50 G / 250 ML |
| **KIT - PÃO + CARNE MOÍDA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA | 2 | |
| PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ | 1 | 50 G / 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTAS** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 1 | 100 G |

| | | |
|---|---|---|
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MAÇÃ | 1 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 1 | |
| MELÃO | 2 | |
| BANANA PRATA | 2 | 100 G |
| **KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO DOCE + MAÇÃ | 1 | |
| BISCOITO DOCE + MELANCIA | 3 | |
| BISCOITO DOCE + MELÃO | 2 | 30 G / 100 G |
| **KIT - BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ | 2 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJÁ | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU | 1 | |
| BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA | 1 | |
| BISCOITO SALGADO +GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI | 1 | 30 G /15 G / 250 ML |
| **KIT - TORRADA + CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE | 1 | |
| TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | 1 | 30 G / 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA**<br>**INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA PASTOSA - 30/DIAS** | | |
|---|---|---|
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ABACAXI | 1 | |
| BANANA PRATA | 1 | |
| MAMÃO | 1 | |
| MELANCIA | 4 | |
| MELÃO | 1 | 100 G |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 3 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 4 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 4 | 250 ML |
| **KIT - SALADA DE FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SALADA DE FRUTAS | 2 | 100 G |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 2 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT- VITAMINA 3 FRUTAS** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| VITAMINA 3 FRUTAS (Mamão, laranja, ameixa) | 30 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - IOGURTE INTEGRAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| IOGURTE INTEGRAL | 5 | 90 G |
| **KIT - MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL | 4 | 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL | 5 | 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL | 4 | 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL | 4 | 250 ML |
| **KIT - VITAMINA 1 FRUTA E LEITE INTEGRAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| VITAMINA DE ACEROLA + LEITE INTEGRAL | 3 | |
| VITAMINA DE CAJÁ + LEITE INTEGRAL | 1 | |
| VITAMINA DE GOIABA + LEITE INTEGRAL | 3 | |
| VITAMINA DE GRAVIOLA + LEITE INTEGRAL | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA<br>INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA LÍQUIDA-PASTOSA - 30/DIAS | | |
|---|---|---|
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - FRUTA** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MAMÃO | 1 | **100 G** |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 4 | **250 ML** |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 6 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 5 | 250 ML |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 3 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 1 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| SUCO DE PITANGA | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - VITAMINA 1 FRUTA E LEITE DESNATADO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| VITAMINA DE ABACAXI + LEITE DESNATADO | 4 | |
| VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO | 7 | |
| VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO | 8 | |
| VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO | 7 | |
| VITAMINA DE GRAVIOLA + LEITE DESNATADO | **1** | |
| VITAMINA DE MARACUJÁ + LEITE DESNATADO | 1 | |
| VITAMINA GRAVIOLA + LEITE DESNATADO | 2 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - IOGURTE INTEGRAL** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| IOGURTE INTEGRAL | 5 | 90 G |
| **KIT - MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO | 4 | 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO | 5 | 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO | 4 | 250 ML |
| **KIT - MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO | 4 | 250 ML |
| **KIT - VITMINA 1 FRUTA E LEITE DESNATADO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO | **3** | |
| VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO | 1 | |
| VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO | 3 | |
| VITAMINA DE GRAVIOLA + LEITE DESNATADO | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

| QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA<br>INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA LÍQUIDA TOTAL/COMPLETA - 30/DIAS | | |
|---|---|---|
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 4 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 6 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 5 | 250 ML |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 2 | |
| SUCO DE ACEROLA | 3 | |
| SUCO DE CAJÁ | 4 | |
| SUCO DE CAJU | 3 | |
| SUCO DE GOIABA | 1 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 1 | |
| SUCO DE PITANGA | 1 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| SUCO DE ABACAXI | 4 | |
| SUCO DE ACEROLA | 7 | |
| SUCO DE CAJÁ | 8 | |
| SUCO DE GOIABA | 7 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 3 | |
| SUCO DE MARACUJÁ | 1 | 250 ML |

| | | |
|---|---|---|
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CHÁ DE BOLDO | 1 | |
| CHÁ DE CAMOMILA | 3 | |
| CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 3 | |
| CHÁ DE ERVA DOCE | 5 | |
| CHÁ DE HORTELÃ | 2 | |
| CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA | 3 | |
| **KIT - SUCO** | **INCIDÊNCIA** | |
| SUCO DE ABACAXI | 3 | 250 ML |
| SUCO DE ACEROLA | 1 | |
| SUCO DE CAJÁ | 3 | |
| SUCO DE CAJU | 1 | |
| SUCO DE GRAVIOLA | 2 | |
| SUCO DE MARACUJÁ | 1 | |
| SUCO DE PITANGA | 1 | |
| SUCO DE UMBU-CAJÁ | 1 | |
| **TOTAL** | **30** | |

| | | |
|---|---|---|
| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA**<br>**INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUOS - 30/DIAS** | | |
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - CALDO DE CARNE** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE CARNE | 10 | 250 ML |
| **KIT - CALDO DE FRANGO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE FRANGO | 10 | 250 ML |
| **KIT- CALDO DE LEGUMES** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CALDO DE LEGUMES | 10 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - ÁGUA DE COCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ÁGUA DE COCO | 15 | 300 ML |
| **KIT - CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CHÁ DE CAMOMILA | 7 | |
| CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 2 | |
| CHÁ DE HORTELÃ | 3 | |
| CHÁ DE MAÇÃ | 3 | 250 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - ÁGUA DE COCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ÁGUA DE COCO | 15 | 300 ML |
| **KIT - CHÁ** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| CHÁ DE CAMOMILA | 7 | |
| CHÁ DE ERVA CIDREIRA | 2 | |
| CHÁ DE HORTELÃ | 3 | |
| CHÁ DE MAÇÃ | 3 | 250 ML |

| | | |
|---|---|---|
| **QUANDRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA**<br>**INCIDÊNCIAS - LANCHE PARA DIETA LÍQUIDA DE PROVA - 30/DIAS** | | |
| **LANCHE MANHÃ** | | |
| **KIT - ÁGUA DE COCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ÁGUA DE COCO | 30 | 300 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE TARDE** | | |
| **KIT - ÁGUA DE COCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ÁGUA DE COCO | 30 | 300 ML |
| **TOTAL** | **30** | |
| **LANCHE NOITE** | | |
| **KIT - ÁGUA DE COCO** | **INCIDÊNCIA** | **PORÇÃO** |
| ÁGUA DE COCO | 30 | 300 ML |
| **TOTAL** | **30** | |

**APÊNDICE C - FARDAMENTOS E EPI`S**

| ITEM | FUNÇÃO | QUANTIDADE/POR PROFISSIONAL | VIDA ÚTIL |
|---|---|---|---|
| **UNIFORME PARA TODAS AS FUNÇÕES** | | | |
| Camisa manga curta em brim | Todas as funções | 02 | 12 meses |
| Calça em brim | Todas as funções | 02 | 12 meses |
| Identificação bordada na farda | Todas | 01 | 12 meses |
| **EPI'S** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ASG | Bota branca de cano longo PVC | 01 | 06 meses |
| | Óculos proteção | 01 | 06 meses |
| | Luva manga longa em látex | 01 | 01 mês |
| | Luva manga curta em látex | 01 | 01 mês |
| | Avental Vinil | 01 | 03 meses |
| Cozinheiro e Auxiliar de Cozinha | Avental antichamas | 01 | 06 meses |
| | Óculos proteção | 01 | 06 meses |
| | Luva térmica arpon ou similiar 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 |
| Copeira | Sapato segurança | 01 | 06 meses |
| | Máscara respiratória descartável com válvula. | 01 | 06 meses |
| Estoquista | Sapato de segurança | 01 | 06 meses |
| Saladeira | Sapato de segurança | 01 | 06 meses |
| | avental vinil | 01 | 03 meses |
| Magarefe | sapato de segurança | 01 | 06 meses |
| | Óculos | 01 | 06 meses |
| | Luva térmica arpon ou similiar para manipulação de alimentos quentes. | 01 | 06 meses |
| | avental vinil | 01 | 03 meses |

**APÊNDICE D - MATERIAIS DESCARTÁVEIS - CONSUMO MENSAL**

| LIVRE | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | COPO COM TAMPA (180 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 5 | 0 | 13 | 60 | 30 | 5 | 7 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 5 | 8 | 13 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 7 | 60 | 30 | 23 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 9 | 13 | 0 | 60 | 30 | 4 | 9 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **90** | **104** | **103** | **110** | **360** | **180** | **53** | **69** | **13** | **60** | **60** |

| BRANDA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | COPO COM TAMPA (180 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 7 | 23 | 0 | 30 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 7 | 0 | 13 | 60 | 30 | 1 | 9 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 4 | 8 | 14 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 4 | 60 | 30 | 26 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 10 | 13 | 0 | 60 | 30 | 3 | 10 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **90** | **107** | **103** | **107** | **360** | **180** | **49** | **73** | **14** | **60** | **60** |

| HIPOGLICÍDICA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | T |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 10 | 20 | 0 | 30 | |
| **LANCHE** | 0 | 5 | 0 | 13 | 60 | 30 | 5 | 7 | 0 | 0 | |
| **ALMOÇO** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 2 | 15 | 13 | 0 | |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 4 | 18 | 60 | 30 | 8 | 0 | 0 | 0 | |
| **JANTAR** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 3 | 27 | 0 | 30 | |
| **LANCHE** | 0 | 4 | 17 | 4 | 60 | 30 | 1 | 4 | 0 | 0 | |
| **TOTAL** | 90 | 99 | 111 | 125 | **360** | **180** | 29 | 73 | 13 | 60 | |

| HIPOPROTEICA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | T |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | |
| **LANCHE** | 0 | 9 | 0 | 6 | 60 | 30 | 7 | 11 | 0 | 0 | |
| **ALMOÇO** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 5 | 12 | 9 | 0 | |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 18 | 1 | 60 | 30 | 11 | 1 | 0 | 0 | |
| **JANTAR** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | |
| **LANCHE** | 0 | 6 | 13 | 0 | 60 | 30 | 4 | 6 | 0 | 0 | |
| **TOTAL** | **90** | **105** | **121** | **97** | **360** | **180** | **43** | **74** | **9** | **60** | |

| HIPOLIPÍDICA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | C C TA ( M |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | |
| **LANCHE** | 0 | 5 | 0 | 13 | 60 | 30 | 5 | 7 | 0 | 0 | |
| **ALMOÇO** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 5 | 8 | 13 | 0 | |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 4 | 60 | 30 | 26 | 1 | 0 | 0 | |
| **JANTAR** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | |
| **LANCHE** | 0 | 9 | 13 | 1 | 60 | 30 | 4 | 9 | 0 | 0 | |
| **TOTAL** | **90** | **104** | **103** | **108** | **360** | **180** | **56** | **69** | **13** | **60** | |

| HIPOSSÓDICA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | C C TA ( M |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | |
| **LANCHE** | 0 | 5 | 0 | 13 | 60 | 30 | 5 | 7 | 0 | 0 | |
| **ALMOÇO** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 5 | 8 | 13 | 0 | |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 4 | 60 | 30 | 26 | 1 | 0 | 0 | |
| **JANTAR** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | |
| **LANCHE** | 0 | 9 | 13 | 0 | 60 | 30 | 4 | 9 | 0 | 0 | |
| **TOTAL** | **90** | **104** | **103** | **107** | **360** | **180** | **56** | **69** | **13** | **60** | |

| SEM LACTOSE | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | COPO COM TAMPA (180 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 5 | 0 | 13 | 60 | 30 | 5 | 7 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 5 | 8 | 9 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 5 | 7 | 60 | 30 | 18 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 30 | 8 | 22 | 0 | 30 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 9 | 13 | 0 | 60 | 30 | 4 | 9 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **90** | **104** | **108** | **110** | **360** | **180** | **48** | **69** | **9** | **60** | **60** |

| PASTOSA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | COPO COM TAMPA (180 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 7 | 0 | 13 | 60 | 30 | 1 | 9 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 30 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 2 | 3 | 25 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 30 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 3 | 7 | 20 | 0 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 22 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **60** | **7** | **0** | **125** | **360** | **180** | **36** | **19** | **45** | **0** | **60** |

| LÍQUIDA-PASTOSA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | COPO COM TAMPA (180 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 1 | 0 | 15 | 60 | 30 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 22 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **0** | **1** | **0** | **127** | **360** | **180** | **0** | **1** | **30** | **0** | **60** |

| LÍQUIDA TOTAL/COMPLETA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 15 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **0** | **0** | **0** | **75** | **360** | **180** | **0** | **0** | **0** | **0** |

| LÍQUIDA SEM RESÍDUOS | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | COPO COM TAMPA (180 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 0 | 0 | 0 | 30 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 30 | 30 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **0** | **0** | **0** | **90** | **360** | **180** | **0** | **0** | **0** | **30** | **30** |

| LÍQUIDA DE PROVA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | COPO COM TAMPA (180 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **0** | **0** | **0** | **0** | **360** | **180** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

| LÍQUIDA DE PROVA | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) | COPO COM TAMPA (180 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ALMOÇO** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **LANCHE** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **0** | **0** | **0** | **0** | **360** | **180** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

| ACOMPANHANTES | QUENTINHA 3 DIVISÕES COM TAMPA (1.000 ML) | GARFO | FACA | COLHER | GUARDANAPO (33X30cm) | SACO PARA TALHER / GUARDANAPO (5X30cm) | SACO PARA FRUTA / BOLO / PÃO (20X17cm) | POTE PARA FRUTA (100 G) | POTE PARA SOBREMESA (80 G) | COPO COM TAMPA (100 ML) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESJEJUM** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| **ALMOÇO** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **JANTAR** | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 30 | 6 | 24 | 0 | 30 |
| **TOTAL** | **0** | **0** | **0** | **0** | **180** | **90** | **6** | **24** | **0** | **60** |

**APÊNDICE E – UTENSÍLIOS**

Para o dimensionamento dos utensílios a ser disponibilizado 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, metodologia de trabalho, número de refeições, qualidade da mão de obra, tempo de cocção, "per capta" 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 de 02 (dois) anos ou conforme recomendações do fabricante.

Segue abaixo lista exemplificativa de utensílios:

**LISTA EXEMPLIFICATIVA DE UTENSÍLIOS**

| ITEM | UTENSÍLIOS | ESPECIFICAÇÃO |
|---|---|---|
| **1** | Assadeira para bolo | Em alumínio, tipo industrial, alta, soldada, com alça, nº 08 |
| **2** | Bandeja de apoio para refeições - funcionários | Em plástico resistente, 48x33x3,4 cm |
| **3** | Bandeja de apoio para refeições - pacientes | Em plástico resistente, com alças e pernas para apoio, 63x36x7,2 cm |
| **4** | Cuba gastronômica | Em inox, funda, retangular, 60x40x20cm |
| **5** | Cuba gastronômica | Em inox, rasa, retangular, 60x40x10cm |
| **6** | Cuba gastronômica | Em inox, funda, retangular, 30x26x20cm |
| **7** | Cuba gastronômica | Em inox, rasa, retangular, 30x26x10cm |
| **8** | Cuscuzeira - em alumínio capacidade 20 litros | Em inox, redonda, 50 x 50 cm |
| **10** | Batedor de ovos | Em inox, 22x22cm |
| **11** | Botijão térmico | Com tripé retrátil, 06L |
| **12** | Botijão térmico | Com tripé retrátil, 09L |
| **13** | Botijão térmico | Com tripé retrátil, 12L |
| **14** | Caçarola | Em alumínio, 40L |
| **15** | Caçarola | Em alumínio, 50L |

| | | |
|---|---|---|
| **16** | Caçarola | Em alumínio, 25L |
| **17** | Caçarola | Em alumínio, 20L |
| **18** | Caçarola | Em alumínio, 05L |
| **19** | Caçarola | Em alumínio, 03L |
| **20** | Caixa plástica retangular | Com tampa, 26L, 30x60cm |
| **21** | Caixa retangular para polpa | Em plástico, 120x87cm |
| **22** | Caldeirão | Em alumínio, 40L |
| **23** | Caldeirão | Em alumínio, 20L |
| **24** | Caldeirão | Em alumínio, 05L |
| **25** | Chinoa (funil) | Em inox, 16cm |
| **26** | Colher de arroz | Em inox, tipo doméstica |
| **27** | Colher de mesa | Em inox, não deformável |
| **28** | Colher grande | Em polietileno, maciça, 70 cm |
| **29** | Colher média | Em polietileno, maciça, cabo longo, 50 a 60 cm |
| **30** | Colher pequena | Em polipropileno, maciça, 40 cm |
| **31** | Concha grande | Em inox, tipo industrial, entre cabo longo e pequeno |
| **32** | Concha média | Em inox, tipo doméstica |
| **33** | Concha pequena | Em inox, tipo doméstica |
| **34** | Cortador de massa/pizza | Em inox, carretilha, 21cm |
| **35** | Depósito para mantimentos | Em plástico com tampa, entre 8 a 10 L |
| **36** | Escorredor de arroz | Em inox, tipo doméstico |
| **37** | Escumadeira grande | Em inox, tipo industrial, 15x55cm |
| **38** | Escumadeira média | Em inox, tipo industrial 12x40cm |
| **39** | Espremedor de batatas | Em alumínio, tipo doméstico |
| **40** | Faca de mesa | Em inox, não deformável |
| **41** | Faca peixeira | Em inox, cabo plástico branco, 6 polegadas |
| **42** | Faca peixeira | Em inox, cabo plástico branco, 8 polegadas |
| **43** | Faca peixeira | Em inox, cabo plástico branco, 10 polegadas |
| **44** | Faca peixeira | Em inox, cabo plástico branco, 12 polegadas |
| **45** | Faca serra para pão | Em inox, cabo plástico, 8 polegadas, com serra |
| **46** | Forma redonda para bolo | Em alumínio, 40x 80 cm |
| **47** | Frigideira | Antiaderente, n°16 |
| **48** | Frigideira | Antiaderente, n°22 |
| **49** | Garrafa térmica | Capacidade de 1 litro |
| **50** | Garfo de mesa | Em inox, não deformável |
| **51** | Garfo para fritura (trinchante) | Em inox, 30cm |
| **52** | Panquequeira média | Antiaderente, 22 cm |
| **53** | Panquequeira pequena | Antiaderente, 18 cm |
| **54** | Escorredor de massa | Em inox, com alça, 50x25 cm |
| **55** | Amolador | Tipo chaira, profissional, 25 cm |
| **56** | Pegador de macarrão | Em inox, entre cabo longo e curto |
| **57** | Pegador de salada | Em inox, entre cabo longo e curto |
| **58** | Peneira grande | Em plástico ou inox, ≥ 19cm |
| **59** | Peneira média | Em plástico ou inox, ≥ 13cm |
| **60** | Peneira pequena | Em Inox ou arame, ≥ 7 cm |
| **61** | Placa para forno | Em alumínio, 60x40x08 cm |
| **62** | Prato fundo mesa | Tipo duralex, transparente |
| **63** | Prato raso mesa | Tipo duralex, transparente |
| **64** | Prato sobremesa | Tipo duralex, transparente |
| **65** | Caixa térmica tipo “cooler” | Retangular, 12L, 39,4 x 26,7 x 36,0 cm |
| **66** | Rolo para massa grande | Em polietileno, 40x 7cm |
| **67** | Tábua de carne | Em polietileno, 40 x 60 x 1 cm |
| **68** | Tacho grande | Em alumínio, 22L |
| **69** | Tacho médio | Em alumínio, 12L |
| **70** | Tridente | Em alumínio, 60cm |

| | | |
|---|---|---|
| **71** | Tridente | Em alumínio, 45cm |
| **72** | Trinchante para aves (tesoura) | Em inox, cabo em polietileno, com lâmina, aproximadamente 25 cm |

**APÊNDICE F - 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 capta" 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, vida útil de 10 (dez) anos para equipamentos novos 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 | EQUIPAMENTOS | ESPECIFICAÇÃO |
|---|---|---|
| 1 | Amaciador de Carne | Em inox, com 6 discos próprios |
| 2 | Ar Condicionado | Split 7.000 BTU´s |
| 3 | Ar Condicionado | Split 9.000 BTU´s |
| 4 | Armário | Em fórmica, com 10 portas, 250x80cm |
| 5 | Armário | Em madeira, vertical Grande, com prateleiras, 2 portas (4 divisórias), 130x100cm |
| 6 | Armário | Em madeira, vertical pequeno, com prateleiras, 2 portas (3 divisórias), 80x70cm |
| 7 | Arquivo | Em aço, com 4 gavetas, capacidade de 25kg por gaveta |
| 8 | Balança | Plataforma (cap. 300 kg) |
| 9 | Balança | Eletrônica (cap. 15 kg) |
| 10 | Balança | Digital 15 kg |
| 11 | Balcão de apoio | Em inox, 3,75x0,60m |
| 12 | Balcão de apoio para refresqueira e sanduicheira | Em inox, 1,40x0,70m |
| 13 | Balcão para louças, talheres e bandejas | Em inox, 1,40x0,70m |
| 14 | Balcão térmico frio | Em inox, com 2 cubas, esteira de apoio para bandeja e/ou pratos e proteção contra saliva, 0,80 x 0,63m |
| 15 | Balcão térmico quente | Em Inox, com dimensão 2,10 x 0,70m, de 6 cubas |
| 16 | Balcão térmico quente | Em inox, com 4 cubas, 1,40x 0,70m |
| 17 | Balcão térmico quente | Em inox, com 4 cubas, esteira de apoio para bandeja e/ou pratos e proteção contra saliva, 1,40 x 0,63m |
| 18 | Balcão térmico quente | Em inox, com 2 cubas, esteira de apoio para bandeja e/ou pratos e proteção contra saliva, 0,75 x 0,63m |
| 19 | Batedeira Industrial de pé | Planetária, 12L |
| 20 | Bebedouro de água | Uso doméstico e institucional, com opção de água gelada e natural |
| 21 | Cadeira ergonômica | Com assento e encosto do tipo executivo |
| 22 | Cadeiras básicas para escritório | Com assento e encosto do tipo executivo |
| 23 | Cadeiras plásticas | Em polipropileno ou plástico |
| 24 | Caldeiras gás/vapor 50 l | Em inox |
| 25 | Caldeiras gás/vapor 200 l | Em inox |

| | | |
|---|---|---|
| 26 | Carro para transporte de cubas | Em inox, com rodas, com capacidade para 2 cubas grandes e 04 cubas para reposição |
| 27 | Carro Plataforma | Cap. 250 kg, em inox |
| 28 | Carro térmico para distribuição de alimentos | Capacidade para 32 dietas, construído em Aço Inox, com câmara aquecida e câmara neutra, temperatura controlada por termostato. Tensão 220v. |
| 29 | Carro térmico para distribuição de alimentos | Capacidade para 28 dietas, construído em Aço Inox, com câmara aquecida e câmara neutra, temperatura controlada por termostato.Tensão 220v |
| 30 | Chapa (grill) | Antiaderente, 220V |
| 31 | Chapa Grande | A gás |
| 32 | Chapa Pequena | A gás |
| 33 | Cortador de Legumes | Com base tripé, facas e colunas em inox |
| 34 | Descascador de Legumes industrial | Em inox |
| 35 | Enceradeira | Alto rendimento/Baixo consumo, Escova de 500mm, Motor elétrico |
| 36 | Esguicho para higienização | De pressão, PVC |
| 37 | Estante | Em inox, sapatas de borracha, com 4 planos, capacidade para 120kg por plano. |
| 38 | Estrado | Em polipropileno rígido, cor clara,1200x1000x140cm |
| 39 | Fatiador de Frios | Em inox, 220V, manual |
| 40 | Fogão | Industrial, com 8 queimadores, à gás |
| 41 | Fogão Industrial | Com 8 queimadores, à gás |
| 42 | Forno Combinado | Elétrico, programável |
| 43 | Forno Elétrico | 3 câmaras |
| 44 | Freezer | Horizontal 2 portas |
| 45 | Freezer | Vertical |
| 46 | Fritadeira | Industrial, 2 cubas, 18L |
| 47 | Lavadora de alta pressão | Com rodas, pressão maior ou |
| 48 | Liquidificador | Industrial 15 L |
| 49 | Liquidificador | Industrial 10 L |
| 50 | Liquidificador Doméstico | 2L |
| 51 | Lixeira | Em plástico, cor clara, com tampa, pedal e rodízios giratórios, 100L |
| 52 | Lixeira | Em plástico, cor clara, com tampa, pedal, 50L |
| 53 | Lixeira | Em plástico, cor clara, com tampo, pedal e rodízio - 240L |
| 54 | Lixeira | Em plástico, cor clara, com tampa, pedal e rodízio - 100L |
| 55 | Lixeira | Em plástico, cor clara, com tampa, pedal, 100L |
| 56 | Lixeira para resíduo descartável | Em plástico, cor clara, com tampa, pedal, 50L |
| 57 | Lixeira para resíduo orgânico | Em plástico, cor clara, com tampa, pedal, rodízios giratórios, 100L |
| 58 | Máquina de espremer laranja | Em inox, automática, industrial |
| 59 | Máquina Lava Louças | Mono câmara ,com acesso laterais e/ou frontal. Lava, enxágua e seca. |
| 60 | Mesa | Em fórmica, cor clara, com gavetas, 120x60cm |
| 61 | Mesa de apoio | Em inox, 140x60cm |
| 62 | Mesa de apoio (para balança) | Em inox ou fórmica, 50x50cm |
| 63 | Mesa grande redonda | Em madeira ou fórmica, com capacidade para 6 cadeiras. |

| | | |
|---|---|---|
| 64 | Mesa tipo escritório | Em fórmica, cor clara, com gavetas, 120x60cm |
| 65 | Moedor de Carne | Em inox |
| 66 | Monobloco | Em plástico, cor clara, fechado, 40L |
| 67 | Monobloco | Em plástico, cor clara , fechado, com tampa, 40L |
| 68 | Multiprocessador | Picar, moer e misturar alimentos, 220V |
| 69 | Prateleira | Em inox, 210x50cm |
| 70 | Prateleira | Em inox, 140x60cm, vazada. |
| 71 | Prateleira | Em inox, 1,0x0,40cm |
| 72 | Prateleira | Em inox, 130x30cm |
| 73 | Prateleiras | Em inox, 140x30cm |
| 74 | Refresqueira | Em inox, industrial, 2 torneiras, 2 sabores, 100 L, 220V |
| 75 | Refresqueira | Com 2 compartimentos, 30L, 220V |
| 76 | Refrigerador | Vertical, 2 portas, Frost Free, 220V**.** |
| 77 | Refrigerador | Em inox, 4 portas |
| 78 | Richaud/ banho maria | Em inox, com 2 cuba rasa, 2 fogareiros simples, com tampa |
| 79 | Sanduicheira | Antiaderente, 220V |
| 80 | Suporte para talher | Em inox, 0,15x0,13x0,13m |
| 81 | Suporte para vassouras/rodos | Em plástico, com capacidade para 6 vassouras |
| 82 | Termômetro | À laser |
| 83 | Termômetro | Digital |

**APÊNDICE G – SERVIÇOS**

| **CUSTOS DIVERSOS** | | |
|---|---|---|
| **ITEM** | **ATIVIDADE** | **HRA** |
| **1** | MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS CORRETIVA | SEMPRE QUE NECESSÁRIO |
| | MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS | SEMESTRAL |
| **2** | MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS | SEMESTRAL ( ESTIMADA) |
| **3** | MANUTENÇÃO PREVENTIVA DAS CÂMARAS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAMENTO | SEMESTRAL |
| **4** | CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (RATO, BARATA, MOSCA, FORMIGA, ESCORPIÃO) DE ÁREA | MENSAL |
| **5** | CONSUMO DE GÁS - MÉDIA ESTIMATIVA /MÊS | 2.450 m³ |
| | ANÁLISES FISICÓ-QUIMICA E MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS | BIMENSAL |
| **6** | ANÁLISE MICROBIOLÓGICA ÁGUA | BIMENSAL |
| **7** | LIMPEZA DAS CAIXAS DE GORDURA PREVENTIVA | MÉDIA DE 10 CAIXAS DE INSPEÇÃ DE 0,5M³ BIMENSAL |
| **8** | REMOÇÃO DE LIXO E RESÍDUOS ORGÂNICOS | REMOÇÃO DIÁRIA DOS RESÍDUOS |
| | **ÁREA COZINHA M²** | **301,13** |
| | **QUANTIDADE DE LEITOS** | **197** |
| CONTRATANTE DEVERÁ APRESENTAR CRONOGRAMA DAS MANUTENÇÕES PREVENTIVAS QUANDO DO INÍCIO DO CONTRATO. | | |

**APÊNDICE H - RELAÇÃO DOS CARGOS, PERFIL, JORNADA E ATIVIDADES**

| DESCRIÇÃO/JORNADA | PERFIL | DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES |
|---|---|---|
| Nutricionista – com Jornada de trabalho de 30h semanais,diurno, de segunda à sexta, sem feriado, sem insalubridade | Escolaridade: ensino superior completo;<br>Conhecimentos específicos/ habilidades: boas práticas de manipulação, noções de informática. | Atuar exclusivamente como Responsável Técnico pela execução do presente serviço na Unidade Hospitalar para planejar, orientar e supervisionar a execução das atividades desenvolvidas durante a execução contratual, quais sejam:<br>Fazer pedido de insumos diversos, EPIs, fardamentos, descartáveis e alimentos, de acordo com o estabelecido no Contrato;<br>Garantir que não ocorra desabastecimento e falta de itens na entrega dos pedidos;<br>Supervisionar o recebimento dos insumos e as condições dos fornecedores por ocasião das entregas de mercadoria;<br>Assegurar a avaliação de fornecedores críticos pela empresa;<br>Providenciar a manutenção preventiva e corretiva da estrutura física e equipamentos;<br>Elaborar escala de funcionários;<br>Garantir que o quadro de funcionários mantenha-se adequado ao serviço contratualizado;<br>Conferir exames dos funcionários e documentações trabalhistas;<br>Manter na unidade toda a documentação que evidencie ações corretivas, preventivas e outras, necessárias ao adimplemento da execução contratual;<br>Supervisionar e monitorar diretamente o serviço desenvolvido pela equipe de trabalho da contratada;<br>Conferir ocorrências internas e da fiscalização;<br>Responder as ocorrências, auditorias e check list realizados pela Contratante;<br>Acompanhar as pesquisas de satisfação dos comensais do refeitório e da fiscal da Contratante. |
| Nutricionista plantonista 12x36, diurna e noturno, inclusive em feriados, sem insalubridade | Escolaridade: ensino superior completo;<br>Conhecimentos específicos/ habilidades: boas práticas de manipulação, noções de informática. | Plantonista:<br>Atuar exclusivamente como Responsável Técnico pela execução do presente serviço na Unidade Hospitalar ficando responsável pelas atividades técnicas relativas à presente contratação, devendo coordenar atividades relacionadas às Boas Práticas e a operacionalização das atividades voltadas à execução de cardápios, porcionamento e distribuição de dietas de rotina e especiais, quais sejam:<br>Receber as solicitações das refeições, distribuir os mapas de dietas e orientar as copeiras;<br>Conferir se todos os alimentos necessários para execução das preparações foram liberados pelo estoquista; Liberar os alimentos durante os finais de semana na ausência do estoquista;<br>Disponibilizar o cardápio do dia para as copeiras e cozinheiro de dietas;<br>Assegurar que as preparações elaboradas estejam de acordo com o cardápio e as fichas técnicas;<br>Assegurar que as preparações estejam mantidas em temperatura e condições seguras, anteriormente e durante todo o processo de expedição;Supervisionar o porcionamento das preparações;Conferir se os pratos térmicos estão porcionados e etiquetados corretamente de acordo com os mapas de dietas;Supervisionar limpeza e boas práticas dos funcionários responsáveis pelas dietas;Garantir a guarda dos utensílios utilizados por seus funcionários ao final do plantão;Preparar os sacos de amostras e retirar as amostras de todas as preparações que forem oferecidas na cozinha dietética;Receber ou passar para o plantão de 12 horas de forma a garantir a ininterrupção dos serviços prestados;<br>Organizar os balcões térmicos para distribuição de refeições dos acompanhantes e funcionários; Verificar a temperatura das refeições mantidas nos balcões no horário de distribuição;<br>Acompanhar a distribuição de refeições nos horários determinados;<br>Garantir que não haja retenção de filas, mantendo a adequada reposição dos alimentos e utensílios;<br>Supervisionar a limpeza e organização da cozinha e refeitório.<br>Obs: o plantão noturno é responsável por ambas as cozinhas dietética e geral. |
| Cozinheiro – 12x36h, diurno e noturno, inclusive em feriados, sem insalubridade | Escolaridade: ensino técnico;<br>Conhecimentos específicos/ habilidades: boas práticas de manipulação, noções de informática. | Coordenar o desenvolvimento de receituários, fichas técnicas e avaliação das preparações culinárias, que garantam a melhora dos sabores, rendimento e apresentação das preparações, quais sejam:<br>Melhorar os atributos sensoriais das preparações, como sabor, aroma,textura, apresentação e temperatura, a fim de contribuir com a melhoria da aceitação das dietas;<br>Fazer experimentos com especiarias e sementes para aplicação em dietas restritivas;<br>Avaliar as fichas técnicas dos cardápios de dieta e da geral em execução, e discutir os ajustes necessários com a RT (Responsável Técnica) e Fiscal da Contratante;<br>Desenvolver preparações saudáveis e específicas para as diversas doenças;<br>Testar e implementar novas fichas técnicas a serem introduzidas nos cardápios;<br>Padronizar técnicas culinárias que melhorem a biodisponibilidade de nutrientes nas dietas; participar de treinamentos de funcionários da cozinha sobre procedimentos para servir corretamente as preparações. |

| | | |
|---|---|---|
| Auxiliar de Cozinha – com jornada de trabalho 12x36, inclusive em feriados, diurno e noturno, sem insalubridade. | Escolaridade: ensino médio; Conhecimentos específicos/ habilidades: português e matemática básica. | Na cozinha geral e de dietas: Auxiliar na conferência dos gêneros alimentícios entregues pelo estoquista, destinados à confecção do cardápio do dia;<br>Realizar as tarefas de pré-preparo e preparo dos alimentos, executando operações de cocção que lhe forem atribuídas pelo cozinheiro, observando as técnicas de higiene e manipulação;<br>Fazer a montagem dos balcões térmicos de manutenção e distribuição das preparações prontas da cozinha geral e dietética;<br>Auxiliar na arrumação, organização, decoração, utensílios e equipamentos das áreas de distribuição dos alimentos;<br>Informar ao cozinheiro falhas e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço; assim como informar ao cozinheiro a quebra e/ou dano de qualquer material;<br>Organizar e higienizar a área de trabalho a cada término de suas atividades;<br>Executar atividades de acondicionamento e armazenagem de alimentos manipulados em locais e embalagens adequadas, etiquetando com a data de fabricação, data de manipulação e validade; Efetuar a limpeza de equipamentos existentes na cozinha geral e cozinha de dietas. |
| Copeiro – com jornada de trabalho 12x36, diurno e noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade. | Escolaridade: ensino fundamental;<br>Conhecimentos específicos/ habilidades: português e matemática básica; | Conferir os mapas de dietas liberados pelas nutricionistas da Contratada;<br>Preencher as etiqueta das pequenas e grandes refeições;<br>Etiquetar as preparações/refeições a serem porcionadas;<br>Porcionar e montar as dietas;<br>Conferir as dietas de acordo com os mapas de dietas;<br>Abastecer os carros e transportar as dietas para as diversas clínicas;<br>Identificar corretamente o paciente e distribuir a dieta;<br>Garantir a distribuição nos horários programados;<br>Limpar os carros de transporte no começo e ao final das atividades;<br>Manter a organização da área de trabalho;<br>Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior. |
| Saladeira – com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade. | Escolaridade: ensino fundamental;Conhecimentos específicos/ habilidades: diversidade de cortes, características dos hortifrutigranjeiros. | Preparar, cortar e decorar saladas, legumes e verduras:<br>Acompanhar as liberações de gêneros de acordo com os cardápios e per capitas estabelecidos;<br>Informar a chefia imediata a existência de produtos fora de qualidade;<br>Higienizar e sanitizar legumes e verduras;<br>Fazer o pré-preparo (corte) de legumes e verduras para as refeições do dia seguinte, garantindo os cortes e quantidades adequados;<br>Elaborar as preparações analisando a textura, paladar, temperatura e combinação dos mesmos; Acondicionar e armazenar os alimentos em embalagens adequadas, etiquetando com a data de fabricação, nome do produto e validade. |
| Magarefe – com Jornada de trabalho de 44 horas semanais, inclusive em feriados, segunda a sexta, sem insalubridade. | Escolaridade: ensino médio; Conhecimentos específicos/ habilidades: português e matemática básica. | Realizar atividades relacionadas ao recebimento, retalhamento, corte, preparação e conservação de produtos cárneos, entre outras:<br>Pesar todas as carnes recebidas e entregues ao estoque;<br>Verificar os porcionamentos estabelecidos na liberação, fazendo-se cumprir os per capitas conforme descritos no quadro de carnes;<br>Limpar, cortar, desossar e realizar o pré- preparo de carnes.<br>Preencher fidedignamente todos os dias o caderno de carnes, repassando para os responsáveis;<br>Verificar o fluxograma de rotina e registrar cada etapa cumprida;<br>Acompanhar a qualidade e rendimento dos produtos, registrando as não conformidades para os setores responsáveis;<br>Manter a organização do setor, executando a limpeza após o término das atividades. |
| Estoquista – com Jornada de trabalho de 44 horas semanais, inclusive em feriados, segunda a sexta, diurna, sem insalubridade. | Escolaridade: ensino médio completo;<br>Conhecimentos específicos/ habilidades: português, matemática e noções de informática. | Receber produtos, conferir o produto entregue e as condições da entrega pelo fornecedor (quantidade, qualidade, temperatura horário de entrega, entre outros), preenchendo o mapa de recebimento de mercadorias;<br>Efetuar a pesagem de todos os perecíveis;<br>Separar e armazenar produtos de maneira a garantir condições adequadas de organização e controle do estoque;<br>Separar e dispensar todos os gêneros a serem utilizados nas preparações de acordo com o pedido do dia;<br>Efetuar contagem semanal dos produtos em estoque;<br>Informar a nutricionista RT sobre possíveis falta ou excesso de produtos;<br>Etiquetar os produtos que foram devolvidos após abertos com as informações necessárias conforme descrição do manual de boas práticas; |
| Auxiliar de Serviços Gerais – com jornada de trabalho 12x36, diurno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade. | Escolaridade: ensino fundamental;Conhecimentos específicos/ habilidades: Diluição de produtos químicos e conhecimentos em boas práticas. | Limpar e lavar áreas, utensílios e equipamentos, detalhadamente:<br>Executar trabalhos de limpeza e conservação em geral nas dependências internas e externas da unidade (piso, parede);<br>Efetuar a limpeza e conservação de móveis e equipamentos em geral, para mantê-los em condições de uso;<br>Transportar e arrumar equipamentos e materiais diversos;<br>Executar o tratamento e descarte dos resíduos orgânicos e inorgânicos provenientes da produção, mantendo os reservatórios e local de armazenamento sempre limpos;<br>Efetuar a limpeza de pratos, talheres e bandejas após os horários das refeições;<br>Efetuar a limpeza de panelas e cubas provenientes da cozinha geral e dietética;<br>Desenvolver suas atividades utilizando normas e procedimentos conforme descritos no manual de boas práticas;<br>Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior. |
| Auxiliar de Serviços Gerais (ASG) – com jornada de trabalho 12x36, Noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade. | Escolaridade: ensino fundamental;<br>Conhecimentos específicos/habilidades: Diluição de produtos químicos e conhecimentos em boas práticas. | |

**APÊNDICE I - LIMPEZA E HIGIENE - ÀREA PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE - LEVANTAMENTO DAS ÁREAS (m²)**

**LOTE I - HRA**

| HOSPITAL REGIONAL DO AGRESTE | | |
|---|---|---|
| **AMBIENTE** | **ÁREA (m²)** | **OBSERVAÇÕES** |
| REFEITÓRIO | 95,10 | - |
| COZINHA | 301,13 | - |
| ÁREA DE CATRACA | 5,71 | Área externa ao refeitório contígua à circulação principal do pavimento. |
| COPA DE DISTRIBUIÇÃO | 15,51 | Pavimento Térreo |

Documento assinado eletronicamente por **Andre Gustavo Lima Maurício**, em 05/11/2026, às 15:32, 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 **Eduarda Fernanda Valença Monte**, em 05/11/2026, às 15:33, 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 **Maria Camyla Gonçalves Wanderley**, em 06/11/2026, às 08:21, 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 **96477991** e o código CRC **D8765967**.