

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:

LOTE I - HRA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO	QUANTITATIVO MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
231199-2	Serviço de alimentação - do tipo desjejum para funcionário	26220	2185	R\$ 6,46	R\$ 14.115,10	R\$ 169.381,20
231201-8	Serviço de alimentação - do tipo almoço para servidor	94572	7881	R\$ 12,15	R\$ 95.754,15	R\$ 1.149.049,80
231204-2	Serviço de alimentação - do tipo ceia para servidor	35232	2936	R\$ 13,47	R\$ 39.547,92	R\$ 474.575,04
231125-9	Serviço de alimentação - do tipo desjejum normal para paciente	33084	2757	R\$ 4,07	R\$ 11.211,89	R\$ 134.542,70
313032-0	Serviço de alimentação - do tipo dieta branda (desjejum) para dietas gerais e diversas patologias	1752	146	R\$ 6,07	R\$ 886,70	R\$ 10.640,42
231132-1	Serviço de alimentação - do tipo desjejum pastoso para paciente	888	74	R\$ 4,20	R\$ 310,80	R\$ 3.729,60
328757-2	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida pastosa (desjejum) para dietas gerais e diversas patologias	804	67	R\$ 4,37	R\$ 292,79	R\$ 3.513,48
328749-1	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida total (desjejum) para dietas gerais e diversas patologias	804	67	R\$ 5,08	R\$ 340,36	R\$ 4.084,32
337568 -4	Serviço de alimentação - do tipo desjejum, dieta líquida sem resíduo ou líquidos claros, para paciente	804	67	R\$ 4,66	R\$ 312,00	R\$ 3.743,99
342771-4	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida de prova, desjejum para paciente	804	67	R\$ 3,64	R\$ 244,15	R\$ 2.929,78
231141-0	Serviço de alimentação - do tipo almoço, para paciente com dieta livre	38676	3223	R\$ 10,87	R\$ 35.034,01	R\$ 420.408,12
313033-9	Serviço de alimentação - do tipo dieta branda (almoço) para dietas gerais e diversas patologias	1860	155	R\$ 13,31	R\$ 2.063,36	R\$ 24.760,32
231143-7	Serviço de alimentação - do tipo almoço pastoso para paciente	1020	85	R\$ 10,31	R\$ 876,35	R\$ 10.516,20
328759-9	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida pastosa (almoço) para dietas gerais e diversas patologias	1020	85	R\$ 6,10	R\$ 518,50	R\$ 6.222,00
328752 -1	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida total (almoço) para dietas gerais e diversas patologias	1020	85	R\$ 6,94	R\$ 589,90	R\$ 7.078,80
337569 -2	Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta líquida sem resíduo ou líquidos claros, para paciente	1020	85	R\$ 5,11	R\$ 434,35	R\$ 5.212,20
329470-6	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida de prova, em almoço para paciente	1020	85	R\$ 4,20	R\$ 356,83	R\$ 4.281,96
507747-8	Serviço de alimentação - do tipo ceia, para paciente livre	39468	3289	R\$ 22,66	R\$ 74.512,30	R\$ 894.147,54
313034-7	Serviço de alimentação - do tipo dieta branda (jantar) para dietas gerais e diversas patologias	1824	152	R\$ 9,27	R\$ 1.408,54	R\$ 16.902,46
231156-9	Serviço de alimentação - do tipo ceia pastosa para paciente	3228	269	R\$ 11,35	R\$ 3.053,15	R\$ 36.637,80
328760-2	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida pastosa (jantar) para dietas gerais e diversas patologias	3228	269	R\$ 5,30	R\$ 1.424,62	R\$ 17.095,49
337570 -6	Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta líquida sem resíduo ou líquidos claros, para paciente	3228	269	R\$ 4,72	R\$ 1.270,76	R\$ 15.249,07

328753 -0	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida total (jantar) para dietas gerais e diversas patologias	3228	269	R\$ 8,29	R\$ 2.231,09	R\$ 26.773,03
329471 -4	Serviço de alimentação - do tipo dieta líquida de prova, em jantar para paciente	3228	269	R\$ 3,57	R\$ 959,44	R\$ 11.513,31
231190-9	Serviço de alimentação - do tipo jejum para acompanhante	44004	3667	R\$ 5,57	R\$ 20.406,86	R\$ 244.882,26
231193-3	Serviço de alimentação - do tipo almoço para acompanhante	52296	4358	R\$ 16,50	R\$ 71.924,43	R\$ 863.093,18
231195-0	Serviço de alimentação - do tipo ceia para acompanhante	45636	3803	R\$ 5,66	R\$ 21.524,98	R\$ 258.299,76
507372-3	Serviço de alimentação - do tipo jejum, dieta hipoglicídica, para pacientes	10596	883	R\$ 11,70	R\$ 10.331,10	R\$ 123.973,20
507373-1	Serviço de alimentação - do tipo jejum, dieta hipoprotéica, para pacientes	10596	883	R\$ 12,26	R\$ 10.825,58	R\$ 129.906,96
507374-0	Serviço de alimentação - do tipo jejum, dieta hipossódica, para pacientes	10596	883	R\$ 12,53	R\$ 11.066,20	R\$ 132.794,37
504467-7	Serviço de alimentação - do tipo jejum, dieta hipolipídica, para pacientes	10596	883	R\$ 16,13	R\$ 14.242,79	R\$ 170.913,48
507765-6	Serviço de alimentação - do tipo jejum, dieta sem lactose, para paciente	10596	883	R\$ 15,33	R\$ 13.539,30	R\$ 162.471,65
507375-8	Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta hipoglicídica, para pacientes	11136	928	R\$ 24,79	R\$ 23.005,12	R\$ 276.061,44
507376-6	Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta hipoprotéica, para pacientes	11136	928	R\$ 24,40	R\$ 22.643,20	R\$ 271.718,40
507377-4	Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta hipossódica, para pacientes	11136	928	R\$ 24,15	R\$ 22.407,49	R\$ 268.889,86
504468 -5	Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta hipolipídica, para pacientes	11136	928	R\$ 25,63	R\$ 23.782,78	R\$ 285.393,41
507766-4	Serviço de alimentação - do tipo almoço, dieta sem lactose, para paciente	11136	928	R\$ 22,50	R\$ 20.882,32	R\$ 250.587,84
507378-2	Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta hipoglicídica, para pacientes	8820	735	R\$ 31,92	R\$ 23.457,53	R\$ 281.490,30
507379-0	Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta hipoprotéica, para pacientes	8472	706	R\$ 24,27	R\$ 17.134,62	R\$ 205.615,44
507380-4	Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta hipossódica, para pacientes	8520	710	R\$ 26,37	R\$ 18.719,15	R\$ 224.629,80
507381-2	Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta hipolipídica, para pacientes	8520	710	R\$ 24,87	R\$ 17.657,70	R\$ 211.892,40
507767-2	Serviço de alimentação - do tipo jantar, dieta sem lactose, para paciente	8520	710	R\$ 23,92	R\$ 16.984,98	R\$ 203.819,70
505143-6	Serviço de alimentação - do tipo caldo de carne	84	7	R\$ 3,64	R\$ 25,46	R\$ 305,48
505144-4	Serviço de alimentação - do tipo caldo de frango	84	7	R\$ 5,93	R\$ 41,51	R\$ 498,12
505145-2	Serviço de alimentação - do tipo caldo de legumes	324	27	R\$ 4,42	R\$ 119,34	R\$ 1.432,08
505147-9	Serviço de alimentação - do tipo lanche - vitamina com 1 tipo de fruta e leite integral	40008	3334	R\$ 4,95	R\$ 16.514,30	R\$ 198.171,63
505148-7	Serviço de alimentação - do tipo lanche - vitamina com 1 tipo de fruta e leite desnatado	40092	3341	R\$ 4,43	R\$ 14.800,63	R\$ 177.607,56
505149-5	Serviço de alimentação - do tipo lanche - vitamina com 3 tipos de frutas	40200	3350	R\$ 5,09	R\$ 17.051,50	R\$ 204.618,00
507548-3	Serviço de alimentação - do tipo lanche - iogurte de polpa de vários sabores, de consistência cremosa, diet, acondicionado em embalagem apropriada	59832	4986	R\$ 4,07	R\$ 20.305,49	R\$ 243.665,82
507549-1	Serviço de alimentação - do tipo lanche - iogurte de polpa de vários sabores, de consistência cremosa, integral, acondicionado em embalagem apropriada	59832	4986	R\$ 6,10	R\$ 30.414,60	R\$ 364.975,20
505150 -9	Serviço de alimentação - do tipo lanche - água de côco	1476	123	R\$ 5,04	R\$ 619,92	R\$ 7.439,04

505151-7	Serviço de alimentação - do tipo lanche - chá	612	51	R\$ 4,71	R\$ 240,21	R\$ 2.882,52
505170-3	Serviço de alimentação - do tipo lanche - com 4 torradas e 1 copo de chá	1092	91	R\$ 5,89	R\$ 535,99	R\$ 6.431,88
505167-3	Serviço de alimentação - do tipo lanche - salada de frutas com 5 tipos de frutas	168	14	R\$ 3,98	R\$ 55,65	R\$ 667,80
505168-1	Serviço de alimentação - do tipo lanche - suco de polpa de fruta	168	14	R\$ 3,52	R\$ 49,34	R\$ 592,03
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	120	10	R\$ 9,66	R\$ 96,60	R\$ 1.159,20
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	120	10	R\$ 8,36	R\$ 83,60	R\$ 1.003,20
505176-2	Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 tipo de biscoito doce com 1 tipo de fruta	120	10	R\$ 6,33	R\$ 63,30	R\$ 759,60
507551-3	Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão com ovo e 1 copo de suco de polpa de fruta	36	3	R\$ 5,32	R\$ 15,96	R\$ 191,52
507552-1	Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão com carne moída e 1 copo de suco de polpa de fruta	36	3	R\$ 8,50	R\$ 25,49	R\$ 305,91
507555-6	Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão com queijo muçarela e 1 copo de suco de polpa de fruta	36	3	R\$ 7,39	R\$ 22,17	R\$ 266,04
507556-4	Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão integral com ovo e 1 copo de suco de polpa de fruta	36	3	R\$ 7,39	R\$ 22,17	R\$ 266,04
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	36	3	R\$ 7,39	R\$ 22,17	R\$ 266,04
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	36	3	R\$ 7,39	R\$ 22,17	R\$ 266,04
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	96	8	R\$ 7,13	R\$ 57,04	R\$ 684,48
505175-4	Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 bolo com 1 copo de suco de polpa de fruta	96	8	R\$ 6,58	R\$ 52,64	R\$ 631,68
505858-9	Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 tipo de bolo diet com 1 copo de suco de polpa de fruta	96	8	R\$ 6,90	R\$ 55,17	R\$ 662,08
505174-6	Serviço de alimentação - do tipo kit lanche - contendo 1 pão doce com 1 copo de suco de polpa de fruta	96	8	R\$ 6,10	R\$ 48,80	R\$ 585,60
				R\$ 769.646,39 R\$ 9.235.756,67		

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 Licitatório nº 0030.2020.CCPL-PE.0023.SAD.FES-PE, promovido pela Secretaria de Administração do Estado de Pernambuco – SAD, na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por lote, 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.

Do referido procedimento resultou o Contrato nº 100/2020, celebrado entre a Secretaria Estadual de Saúde e a empresa JMC Serviços e Terceirização LTDA, abrangendo, dentre outras unidades, o Hospital Regional do Agreste – HRA. Atualmente, o instrumento contratual encontra-se em prorrogação excepcional, nos termos do art. 57, §4º, da Lei nº 8.666/1993, com término improrrogável previsto para 30/06/2026, inexistindo possibilidade jurídica de nova extensão de vigência.

Paralelamente, a Administração instaurou novo procedimento licitatório destinado à contratação integrada dos serviços de refeição hospitalar, refeição transportada, lactário e sondário, autuado sob o Processo SEI nº 2300001597.000045/2025-19. Contudo, o referido certame ainda se encontra em fase preparatória, com necessidade de adequações no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, circunstância que inviabiliza sua conclusão antes do encerramento do contrato atualmente vigente.

Com o objetivo de assegurar a continuidade da prestação dos serviços essenciais de alimentação hospitalar até a finalização do novo procedimento licitatório, foi realizada a Compra nº 0474.2026.CCD I.CD.0039.SES.FES-PE, por meio de Dispensa Eletrônica de Licitação fundamentada no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, contemplando diversas unidades hospitalares da Rede Estadual de Saúde, dentre elas o Hospital Regional do Agreste - HRA.

Entretanto, especificamente em relação ao Lote X - Hospital Regional do Agreste - HRA, o procedimento restou fracassado. A empresa PaladarNutri LTDA, inicialmente classificada em primeiro lugar, apresentou desistência da proposta em razão de erro material na composição dos valores ofertados. Na sequência, convocada a empresa remanescente Iluminare Comércio e Serviços LTDA, esta igualmente manifestou desinteresse na contratação, inviabilizando a conclusão do lote correspondente ao Hospital Regional do Agreste.

Ressalte-se que o fracasso do lote decorreu exclusivamente de desistências supervenientes das licitantes convocadas, não havendo qualquer irregularidade ou omissão imputável à Administração Pública. Ao contrário, a Secretaria Estadual de Saúde adotou tempestivamente as providências administrativas necessárias à realização de contratação regular, mediante procedimento competitivo, o qual somente não se concretizou em razão da ausência de interessados aptos à formalização da contratação no referido lote.

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.

A descontinuidade desses serviços acarretaria graves prejuízos à assistência hospitalar, afetando diretamente pacientes em situação de vulnerabilidade, acompanhantes legalmente assegurados e profissionais de saúde que desempenham atividades essenciais no âmbito da unidade hospitalar. Ademais, a alimentação adequada constitui parte integrante da terapêutica hospitalar, contribuindo para a recuperação clínica, redução do tempo de internação e preservação das condições mínimas de dignidade e segurança alimentar dos usuários do Sistema Único de Saúde.

Importante destacar, ainda, que o fornecimento de refeições aos acompanhantes encontra respaldo no art. 6º da Constituição Federal, nas disposições da Lei nº 8.080/1990 e nas garantias previstas nas Leis nº 11.108/2005 e nº 14.737/2023, que asseguram o direito de acompanhamento em situações específicas de internação hospitalar.

Diante desse contexto fático e jurídico, resta caracterizada hipótese excepcional apta a justificar a contratação direta por dispensa de licitação, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, considerando a necessidade urgente de assegurar a continuidade de serviço público essencial e evitar prejuízo à assistência à saúde no âmbito do Hospital Regional do Agreste - HRA.

Assim, mostra-se imprescindível a adoção de medida emergencial destinada 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 de pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários do Hospital Regional do Agreste, até a conclusão do procedimento licitatório definitivo em tramitação.

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 100/2020**, celebrado com a empresa **JMC SERVIÇOS E TERCEIRIZAÇÃO 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 que os instrumentos contratuais atualmente vigentes possuem termo final em 30/06/2026, cumpre salientar que o procedimento licitatório ordinário, instaurado para a futura contratação, ainda se encontra em fase preparatória, notadamente em razão da necessidade de ajustes no Termo de Referência, etapa essencial à adequada definição do objeto, especificações técnicas, quantitativos e demais elementos indispensáveis à instrução da fase interna da licitação.

2.4.2 A despeito dos esforços empreendidos, verifica-se risco concreto de que a conclusão do certame não ocorra em tempo hábil para assegurar a continuidade da prestação dos serviços após o encerramento da vigência dos contratos atualmente em execução. Ressalte-se que a Administração Pública está obrigada a observar o princípio da continuidade do serviço público, sob pena de responsabilização por

danos decorrentes de sua interrupção, nos termos do art. 37, caput, da Constituição Federal, bem como do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

2.4.3 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.

2.4.4 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.

2.4.5 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.

2.4.6 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, refeições, 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, supervisionados 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	ACOMPANHANTES
Desjejum	7:00 h	6:30 h às 7:30 h	8:00 às 9:00 h
Lanche manhã	10:00 h	-----	-----
Almoço	12: 00 h	11:00 às 13:15 h	13:30 às 14:30 h
Lanche tarde	15:00 h	-----	-----
Jantar	17:00 h	20:30 às 22:00 h	19:30: 20:15 h
Lanche noite	20: 00 h	-----	-----

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 - ÁREA 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\$ 769.646,39 (setecentos e sessenta e nove mil seiscentos e quarenta e seis reais e trinta e nove centavos), perfazendo o valor estimado global de **R\$ 9.235.756,67 (nove milhões, duzentos e trinta e cinco mil setecentos e cinquenta e seis reais e sessenta e sete centavos)**, para 12 (doze) meses, sendo assim distribuídos:

a. Lote I HrA (ampla concorrência) – Valor estimado total - R\$ 9.235.756,67 (nove milhões, duzentos e trinta e cinco mil setecentos e cinquenta e seis reais e sessenta e sete centavos);

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 sagra 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 às 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 às 17:00hrs, com o setor a Coordenação de Nutrição pelos telefones (81) 99183-9029 ou (81) 3184-4007 ou por pelo e-mail: coord.nutricaoes@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 distribuídos 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 domicílio 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 econômico-financeira poderá ser substituída pelo Certificado de Registro de Fornecedor emitido pelo CADFOR-PE, desde que os documentos contemplados estejam dentro do prazo de validade, ou pelo certificado de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, nos termos do regulamento próprio.

7. DO CONTRATO

7.1. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

7.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) 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 capita, falta de gêneros e/ou descartáveis, falta de reposição de utensílios, alteração de cardápios sem aviso de 24 horas de antecedência ou com aquiescência do fiscal do contrato, 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 confronto 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 abrangem 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.

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

7.5.13 Reparar 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 contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, de gás, de vapor ou quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado e Sistemático, única e exclusivamente às suas expensas e total responsabilidade, sem 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. A 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 Disponibilizar 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 abrangem 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 contrato direta ou indiretamente responsabilizam 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 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 prestação 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 AMBIENTE DO 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; 19.62 Responsabilizar-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 contratada, 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. N caso 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, descartáveis 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 afixá-lo 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 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

7.5.82 Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, inclusive em cada Unidade atendida, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, caso ocorra solicitação da Vigilância Sanitária ou em caso de suspeita de Doença Transmitida por Alimento - DTA;

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 pré-preparo 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 Supervisionar, 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 realizar a coleta seletiva do lixo produzido na execução do serviço, acondicionando-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 contínuo. 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.

10.1. 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, dispo 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 excepcionais 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 capita" 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 capita";

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 pedaços, 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 Nutricionista 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 necessitem 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 E e 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 65°C ou inferior a 7°C (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 pré-preparo 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: FUNDAMENTOS 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 - ÁREA 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

Eduarda Valença

Superintendente de Contratos - SCNT

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	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA- PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA SEM LACTOSE	REFEIÇÃO
	MELANCIA	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA		SU LA PE
	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	PAPA DE AMIDO DE MILHO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO			
	OVO FRITO	OVO FRITO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO					
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO SEDA SEM CASCA			
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA				
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH MA
LANCHE			CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CA LEI
	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 06			SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06				PURÊ DE BATATA			
	-	-	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	SALADA COZIDA 06	SALADA COZIDA 06	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA		CREME DE INHAME		
	COXA DE FRANGO A BRASILEIRA	CREME DE FRANGO	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	SOJA TEMPERADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	SUFLÊ DE FRANGO			
	CARNE MOIDA A BOLONHESA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ	ARROZ PASTOSO			
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	GELATINA DE MORANGO	-	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DIET DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO		
	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SU LA MII

ALMOÇO

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	MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	ÁG CC
LANCHE	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	SOPA DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	ARROZ	PÃO FRANCÊS	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	PEITO AO MOLHO MOSTARDA	PRESUTO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO PROCESSADO	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SU LA PEI
JANTAR	MELANCIA	MELANCIA	MAÇÃ	BANANA PRATA	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	GELATINA DE MORANGO	-	-	CH ER CIC
LANCHE	-	-	MAMÃO	MAMÃO	IOGURTE DIET	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	IOGURTE INTEGRAL	IOGURTE INTEGRAL	CHÁ DE ERVA DOCE	CH ER CIC

CARDÁPIO 2														
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍC SE RE		
DESJEUM	MELÃO	-	ABACAXI	ABACAXI	MAÇÃ	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA MII		
	CUSCUZ COM LEITE	PAPA DE AMIDO DE MILHO	CUSCUZ	CUSCUZ	BANANA COMPRIDA	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	PAPA DE FARINHA DE ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-	-		
	QUEIJO MUSSARELA	APRESUNTADO REFOGADO	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	OMELETE	-	-	-		
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-		
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-		
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ		
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH CA	
LANCHE		LARANJA PERA	SUCO DE CAJÁ	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	CA FR		
ALMOÇO	SALADA CRUA 01	SALADA CRUA 01	-	-	SALADA CRUA 01	SALADA CRUA 01	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	-		
	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 08	SALADA COZIDA 08	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	-	CREME DE BATATA	-		
	CUPIM AO MOLHO	CARNE MOÍDA AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	FRICASSÉ DE PEIXE	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	CROQUETE DE PEIXE AO MOLHO	-		
	PANQUECA DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	-		
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	MELANCIA	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	GELEIA DE MOCOTÓ	GELEIA DE MOCOTÓ	-	-	
	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU LA PEI	
LANCHE	-	-	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	MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ABACAXI + LEITE DESNATADO	SUCO DE ABACAXI	CH MA		

	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	CREME DE ABÓBORA	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	MACARRÃO	CUSCUZ	INHAME	INHAME	BANANA COMPRIDA	INHAME	MACARRÃO	INHAME	INHAME	PURÊ DE BATATA	-	-	-
	BIFE ACEBOLADO	SALSICHA AO MOLHO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRICASSÉ DE FRANGO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU LA MII
JANTAR	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELANCIA	-	-	-
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	ÁG CO

CARDÁPIO 3													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	LÍQUIDA
DESJEUM	SALADA DE FRUTAS	-	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	MAÇÃ	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU LA PEI
	MACAXEIRA	CUSCUZ	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	INHAME	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	MINGAU DE AVEIA FLOCOS FINOS	-	-
	PRESUNTO REFOGADO	PRESUNTO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH DC
LANCHE	-	-	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	CA CA
	PURÊ BATATA	SALADA COZIDA 03	-	-	SALADA CRUA 02	SALADA CRUA 02	-	-	-	PURÊ ABÓBORA	-	-	-
	-	-	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	SALADA COZIDA 03	SALADA COZIDA 03	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	-	CREME DE ABÓBORA	-	-
	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	PEIXE AO MOLHO	CARNE MOIDA	-	-	-
	PASTELÃO DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	FARINHA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOLO SIMPLES	-	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	DOCE DE BANANA CREMOSO	GELATINA DE ABACAXI	-	-
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	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA MII
LANCHE	-	-	MINGAU DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ SEM SACAROSE 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	MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTO DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AVEIA COM LEITE SEM LACTOSE	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	SUCO DE GOIABA	ÁG CO
	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA DE VEGETAIS	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA CREME DE CARNE	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA
	MACARRÃO	PÃO FRANCÊS	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACAXEIRA	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-

	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	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	FRANGO ASSADO PROCESSADO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ
JANTAR	ABACAXI	ABACAXI	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MELANCIA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	GELATINA DE MORANGO	-	-	-
LANCHE	-	-	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	IOGURTE DIET	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE INTEGRAL	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	CHÁ DE CAMOMILA

CARDÁPIO 4													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA	LIQ SE RE
	ABACAXI	-	ABACAXI	ABACAXI	MELANCIA	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ
	MUNGUZÁ	PAPA DE AVEIA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	MUNGUZÁ DIET	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA PROCESSADA	BANANA COMPRIDA PROCESSADA	-	-
	OVO FRITO	OVO FRITO	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO COALHO	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO MUSSARELA	OMELETE	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
LANCHE			CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	MAÇÃ	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO
	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	PURÊ DE MACAXEIRA	-	-	-
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 07	SALADA COZIDA 07	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	-	CREME DE FEIJÃO	-	-
	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	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	SUFLÊ DE FRANGO	-	-	-
	CROQUETE DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GELATINA DE MORANGO	-	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DIET DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	-
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	REFRESCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU
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	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA
	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS
	ARROZ	CUSCUZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	BANANA COMPRIDA	ARROZ	ARROZ	ARROZ	PURÊ INHAME	-	-	-
	BIFE AO MOLHO	OVO FRITO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE PROCESSADO	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ

	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SU LA MII
JANTAR	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	GELATINA DE MORANGO	-	-	-
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE GRAVIOLA	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	SUCO DE GRAVIOLA	ÁG CO

CARDÁPIO 5													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	SE RE
DESJEUM	BANANA PRATA	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MELÃO	MELANCIA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SU LA PEI
	CUSCUZ COM LEITE	CUSCUZ	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ	PAPA DE AVEIA	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ PROCESSADO	MUNGUZÁ PROCESSADO	-	-
	QUEIJO MUSSARELA	REQUEIJÃO	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO UHT	OVO MEXIDO	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH HC
LANCHE			MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO
	VIRADO DE LEGUMES	SALADA COZIDA 05	-	-	SALADA CRUA 03	SALADA CRUA 03	-	-	-	PURÊ DE INHAME	-	-	-
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 05	SALADA COZIDA 05	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	-	CREME MISTO	-	-
	FEIJOADA	GUIADINHO	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	PEIXE AO FORNO	FRICASSÊ DE PEIXE	PEIXE AO FORNO	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	SUFLÊ DE PEIXE	-	-	-
	PANQUECA DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MAULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	FAROFÁ	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	LARANJA	-	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	DOCE DE BANANA CREMOSO	GELEIA DE MOCOTÓ	-	-
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	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA MII
LANCHE	-	-	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	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	ÁG CO
	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	MACAXEIRA	PÃO FRANCÊS	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACARRÃO	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	GUIADINHO	REQUEIJÃO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO PROCESSADO	MINGAU DE CANJIQUINHA	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA PEI
JANTAR	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	GELATINA DE CEREJA	-	-	-

LANCHE	-	-	MELÃO	MELÃO	MELÃO	TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA	CH
--------	---	---	-------	-------	-------	----------------------------	-------	-------	-------	------------------------------------	-------------------------------------	------------------------	----

CARDÁPIO 6													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA	SE RE
DESJEU	MAMÃO	-	LARANJA PERA	MAMÃO	LARANJA PERA	MAÇÃ	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA MII
	INHAME	PAPA DE AMIDO DE MILHO	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME PROCESSADO	INHAME PROCESSADO	-	-
	SALSICHA	SALSICHA	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO PRATO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	OVO FRITO	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH BO
LANCHE			SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	CA CA
	SALADA CRUA 05	SALADA CRUA 05	-	-	SALADA CRUA 05	SALADA CRUA 05	-	-	-	SOPA CREME DE VEGETAIS	-	-	-
	-	-	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	SALADA COZIDA 06	SALADA COZIDA 06	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	-	CREME DE MACAXEIRA	-	-
	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	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	FRANGO GUISSADO PASTOSO	-	-	-
	LASANHA DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	-	-	-
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	SOPA CREME LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO
	FARINHA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOLO SIMPLES	-	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	GELATINA DE CEREJA	-	-
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	REFRESCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SU LA PEI
			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	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE SEM LACTOSE	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ACEROLA	CH HC
LANCHE	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	SOPA DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS
	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	BANANA COMPRIDA	ARROZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	MACARRÃO	-	-	-
	COXA DE FRANGO A BRASILEIRA	APRESUNTADO AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	SUFLÊ DE PEIXE	MINGAU DE AVEIA	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SU LA MII
JANTAR	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MELANCIA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MAMÃO	-	-
LANCHE	-	-	BISCOITO DOCE + BANANA PRATA	BISCOITO DOCE + BANANA PRATA	IOGURTE DIET	BISCOITO DOCE + MAÇÃ	BISCOITO DOCE + MAÇÃ	BISCOITO DOCE + MAÇÃ	BISCOITO DOCE + MAÇÃ	VITAMINA DE GOIABA + LEITE INTEGRAL	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	SUCO DE PITANGA	ÁG CO

CARDÁPIO 7													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA	SE RE

	SALADA DE FRUTAS	-	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	MAÇÃ	MELANCIA	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA PEI
	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	PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM	PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	-	-
	OVO FRITO	OVO FRITO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH ER CIO
LANCHE			CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	MELANCIA	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CA LEI
	SALADA ARCO IRIS	SALADA COZIDA 02	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	SUFLÉ DE LEGUMES	-	-	-
	-	-	SUFLÉ DE LEGUMES	SUFLÉ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 02	SALADA COZIDA 02	SUFLÉ DE LEGUMES	SUFLÉ DE LEGUMES	SUFLÉ DE LEGUMES	-	CREME DE INHAME	-	-
	COXA DE FRANGO A ESPANHOLA	PEITO FRANGO A FRANCESA	CARNE GUISADA	CARNE GUISADA	BIFE AO MOLHO	CREME DE FRANGO	BIFE AO MOLHO	CARNE GUISADA	CARNE GUISADA	CARNE MOIDA	-	-	-
	ISCA DE FÍGADO AO MOLHO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUDIM LEITE	-	PUDIM DE LEITE	PUDIM DE LEITE	PUDIM DIET DE LEITE	MELANCIA	PUDIM DE LEITE	PUDIM DE LEITE	DOCE PAÇOCA	PUDIM LEITE	GELATINA DE ABACAXI	-	-
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	REFRESCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SU LA MII
			BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI	BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI	BOLO CEREAL DE ARROZ SEM SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI	BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI	BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI	BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE GRAVIOLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE GRAVIOLA	ÁG CO
LANCHE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	ARROZ	PÃO FRANCÊS	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	PURÉ DE ABÓBORA	-	-	-
	PEITO FRANGO A FRANCESA	OVO MEXIDO	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	SOBRE COXA DE FRANGO ASSADO	FRANGO GUISADO PROCESSADO	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SU LA PEI
JANTAR	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	GELATINA DE MORANGO	-	-	-
			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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA	MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	CHÁ DE HORTELÃ	CH CA
LANCHE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

CARDÁPIO 8

SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL
------------------------	---------------	-------	--------	---------------	--------------	--------------	-------------	-------------	---------	-----------------	---------------	---------------

	BANANA PRATA	-	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SU LA MII
	PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM	PAPA DE AMIDO DE MILHO	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	PAPA DE AVEIA	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE PROCESSADO	ARROZ DOCE PROCESSADO	-	-
	OVO MEXIDO	SALSICHA	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	QUEIJO RICOTA	QUEIJO PRATO	CARNE GUISADA	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH MA
LANCHE			MAÇÃ	SUCO DE CAJÁ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	CA FR
	SALADA CAMPONESA	SALADA CRUA 02	-	-	SALADA CRUA 02	SALADA CRUA 02	-	-	-	PURÊ DE INHAME	-	-	-
	-	-	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	SALADA COZIDA 07	SALADA COZIDA 07	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	-	CREME DE BATATA	-	-
	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	PEITO DE FRANGO AO FORNO	SUFLÊ DE FRANGO	-	-	-
	PANQUECA DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	FAROFÁ	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BANANA	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MELANCIA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	PUDIM DE BAUNILHA	GELATINA DE UVA	-	-
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	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA PE
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	PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	CH CA
	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA DE VEGETAIS	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA CREME DE CARNE	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA
	MACARRÃO	PÃO SEDINHA	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	COXA DE FRANGO GUISADA	PRESUTO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO PROCESSADO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA MII
JANTAR	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	BANANA PRATA	-	-	-
LANCHE	-	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	IOGURTE INTEGRAL	IOGURTE INTEGRAL	SUCO DE ACEROLA	ÁG CO

CARDÁPIO 9

SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍC SE RE
											SUCO DE CAJÁ	SU LA PEI
										PAPA DE FARINHA DE ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-

	QUEIJO COALHO	REQUEIJÃO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO UHT	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	OVO FRITO	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH
LANCHE			CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES
	SALADA CRUA 01	SALADA COZIDA 06	-	-	SALADA CRUA 01	SALADA CRUA 01	-	-	-	PURÊ ABÓBORA	-	-	-
	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 06	SALADA COZIDA 06	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	-	CREME DE ABÓBORA	-	-
	BIFE ACEBOLADO	CARNE MOÍDA AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	OMELETE DE PEIXE	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	CROQUETE DE PEIXE AO MOLHO	-	-	-
	TORTA DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA
	FAROFÁ	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GELATINA DE ABACAXI	-	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	MELÃO	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	GELATINA DE ABACAXI	GELATINA DE ABACAXI	-	-
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	REFRESCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU
					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	PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ABACAXI + LEITE DESNATADO	SUCO DE ABACAXI	ÁG
LANCHE	-	-	PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ	PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ	-	-	-	-	-	-	-	-	CO
	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	CALDO VERDE	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA
	ARROZ	CUSCUZ	ARROZ	ARROZ	INHAME	INHAME	ARROZ	ARROZ	ARROZ	PURÊ DE BATATA	-	-	LEI
	BIFE AO MOLHO	SALSICHA AO MOLHO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO PROCESSADO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU
JANTAR	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	GELATINA DE ABACAXI	-	-	LA
										MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	CHÁ DE ERVA CIDREIRA	CH
LANCHE	-	-	BISCOITO DOCE + MELÃO	BISCOITO DOCE + MELÃO	IOGURTE DIET	BISCOITO DOCE + MAÇÃ	BISCOITO DOCE + MELÃO	BISCOITO DOCE + MELÃO	BISCOITO DOCE + MELÃO	-	-	-	HC

CARDÁPIO 10													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA RE	
	MELÃO	-	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MAÇÃ	MELÃO	MELÃO	MELÃO	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SU
	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	PAPA DE AMIDO DE MILHO	PAPA DE AMIDO DE MILHO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO	-	-
	PRESUNTO	APRESUNTADO REFOGADO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH
LANCHE			SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	CALDO DE LEGUMES

	PURÊ BATATA	SALADA CRUA 06			SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06				PURÊ DE INHAME			
	-	-	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	SALADA COZIDA 05	SALADA COZIDA 05	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA		CREME DE FEIJÃO		
	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	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA		CARNE MOIDA		
	ROCAMBOLE DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ		ARROZ PASTOSO		
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO		FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELANCIA	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA		GELEIA DE MOCOTÓ		
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	REFRESCO DE ABACAXI		SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI
			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	PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA		VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ACEROLA
LANCHE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE LEGUMES	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA DE VEGETAIS	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE		SOPA CREME DE CARNE	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE
	CUSCUZ	PÃO SEDINHA	CUSCUZ	CUSCUZ	MACAXEIRA	MACAXEIRA	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ		ARROZ PASTOSO	-	-
	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 DESOSSADA ASSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA		FRANGO ASSADO PROCESSADO	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA		-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA		-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ		CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE		LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
	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	REFRESCO DE UMBU-CAJÁ		SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI
JANTAR	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA		MELANCIA	-	-
			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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ		VITAMINA DE CAJÁ + LEITE INTEGRAL	VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ
LANCHE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

CARDÁPIO 11													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	SE RE
	SALADA DE FRUTAS	-	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	ABACAXI	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA PEI
	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	PAPA DE AVEIA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA PROCESSADA	BANANA COMPRIDA PROCESSADA	-	-
	SALSICHA	SALSICHA	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	OVO FRITO	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDA SEM CASCA	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH
LANCHE			MAÇÃ	MELANCIA	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MELANCIA	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CÁ FR
	SALADA CRUA 05	SALADA COZIDA 08	-	-	SALADA CRUA 05	SALADA CRUA 05	-	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	-
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 08	SALADA COZIDA 08	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	-	CREME MISTO	-	-
	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	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	SUFLÊ DE FRANGO	-	-

	PASTELÃO DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	-	-	-	
	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MAULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	SOPA CREME LIQUIDIFICADO	DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	PIRÃO	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	GELATINA DE MORANGO	-	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DIET DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	-	-	
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	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SU LA MII
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	PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI	PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	ÁG CO
	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	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI	
	BATATA DOCE	PÃO FRANCÊS	BATATA DOCE	BATATA DOCE	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BATATA DOCE	BATATA DOCE	BATATA DOCE	BATATA DOCE	PURÊ INHAME	-	-	-	
	GUISADINHO	OVO FRITO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	SUFLÊ DE PEIXE	MINGAU DE CANJIQUINHA	-	-	
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-	
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	DE SU LA PEI
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	
JANTAR	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	GELATINA DE MORANGO	-	-	-	
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	TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA	TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA	TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA	TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA	TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA	TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA	CH CA

CARDÁPIO 12															
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	LÍQUIDA		
	ABACAXI	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MAÇÃ	MAÇÃ	BANANA PRATA	BANANA PRATA	PRATA	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA MII	
	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	AVEIA	PAPA DE AVEIA FLOCOS FINOS	MINGAU DE AVEIA FLOCOS FINOS	-	-	-	
	PRESUNTO	APRESUNTADO REFOGADO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	-	-	-	-	-	
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-	-	
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	-	
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-	
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH HC	
LANCHE	-	-	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	ABACAXI	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CA CA	
	VEGETAIS COZIDOS	SALADA CRUA 04	-	-	SALADA CRUA 04	SALADA CRUA 04	-	-	-	PURÊ DE INHAME	-	-	-	-	
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 03	SALADA COZIDA 03	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	-	-	CREME DE MACAXEIRA	-	-	
	COZIDO	GUISADINHO	CARNE GUIZADA	CARNE GUIZADA	CARNE GUIZADA	OMELETE DE PEIXE	CARNE GUIZADA	CARNE GUIZADA	CARNE GUIZADA	CROQUETE DE PEIXE AO MOLHO	-	-	-	-	
	CROQUETE DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	-	-	-	-	
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME LIQUIDIFICADO	DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA
	PIRÃO	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

	GELATINA DE ABACAXI	-	LARANJA PERA	GELATINA DE CEREJA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	GELATINA DE ABACAXI	GELATINA DE ABACAXI	-	-
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	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA PEI
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	BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	SUCO DE GOIABA	CH CA
	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	CUSCUZ	PÃO SEDINHA	CUSCUZ	CUSCUZ	MACARRÃO	MACARRÃO	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	MACARRÃO	-	-	-
	PEITO ACEBOLADO	REQUEIJÃO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO PROCESSADO	MINGAU DE AVEIA	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	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	REFRESCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA MII
JANTAR	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	GELATINA DE ABACAXI	-	-	-
LANCHE	-	-	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	CHÁ DE CAMOMILA	ÁG CC

CARDÁPIO 13													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	LÍQUIDA
	MELANCIA	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SU LA PEI
	MACAXEIRA	CUSCUZ	INHAME	INHAME	MACAXEIRA	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME PROCESSADO	INHAME PROCESSADO	-	-	-
	SALSICHA	SALSICHA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	OMELETE	-	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH BO
LANCHE			SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	CA LEI
	SALADA CRUA 06	SALADA COZIDA 01	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	SOPA CREME DE VEGETAIS	-	-	-
	-	-	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	SALADA COZIDA 01	SALADA COZIDA 01	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	-	CREME DE INHAME	-	-
	CARNE MOÍDA	TORTA DE FRANGO	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	SOJA TEMPERADA	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	-	-	-
	FÍGADO AO MOLHO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ABACAXI	-	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	DOCE DE BANANA CREMOSO	GELATINA DE UVA	-	-
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	REFRESCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SU LA MII
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	PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GOIABA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA GRÁVIOLA + LEITE DESNATADO	ÁG CC
	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	CREME DE ABÓBORA	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA CREME DE CARNE	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA

	MACARRÃO	CUSCUZ	MACARRÃO	MACARRÃO	INHAME	ARROZ	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	BIFE A FRANCESA	SALSICHA AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE PROCESSADO	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI
	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SU LA PEI
JANTAR	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	ABACAXI	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	GELATINA DE MORANGO	-	-	-
LANCHE	-	-	MELÃO	MELÃO	MELÃO	TORRADA + CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA	MELÃO	MELÃO	MELÃO	VITAMINA DE GRAVIOLA + LEITE INTEGRAL	VITAMINA DE GRAVIOLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE MARACUJÁ	CH ER CIO

CARDÁPIO 14													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICIDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPIDICA	HIPOSSODICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	LÍQUIDA
	MAMÃO	-	MAMÃO	SALADA DE FRUTAS	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SU LA MII
	ARROZ DOCE	PAPA DE AMIDO DE MILHO	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ	ARROZ DOCE DIET	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ	MUNGUZÁ PROCESSADO	MUNGUZÁ PROCESSADO	-	-
	QUEIJO COALHO	PRESUNTO	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO PRATO	CARNE GUISADA	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH ER CIO
LANCHE	-	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CA FR
	SALADA VERÃO	SALADA CRUA 05	-	-	SALADA CRUA 05	SALADA CRUA 05	-	-	-	PURÊ DE MACAXEIRA	-	-	-
	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 06	SALADA COZIDA 06	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	-	CREME DE BATATA	-	-
	BIFE AO MOLHO	GUISADINHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	FRANGO AO MOLHO DE MILHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	SUFLÊ DE PEIXE	-	-	-
	PANQUECA DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME LIQUIDIFICADO DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOCE PÉ DE MOLEQUE	-	DOCE PAÇOÇA	DOCE PAÇOÇA	MELANCIA	DOCE PAÇOÇA	DOCE PAÇOÇA	DOCE PAÇOÇA	DOCE PAÇOÇA	GELEIA DE MOCOTÓ	GELEIA DE MOCOTÓ	-	-
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	REFRESCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SU LA PEI
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE CAJU	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ACEROLA	CH MA
	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	ARROZ	PÃO SEDINHA	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	PURÊ DE BATATA	-	-	-
	COXA DE FRANGO A ESPANHOLA	OVO MEXIDO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRICASSÉ DE FRANGO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA

	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	
	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	
JANTAR	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	GELATINA DE MORANGO	-	-	-	
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE PESSEGO + SUCO DE ABACAXI	MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	CHÁ DE HORTELÃ	ÁG CO

CARDÁPIO 15													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL
	MAMÃO	-	MAMÃO	MAMÃO	TANGERINA CRAVO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ
	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	PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM	PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	-
	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO RICOTA	QUEIJO COALHO	OVO FRITO	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
LANCHE			SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE CAJU	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA
	SALADA RATATUI	SALADA COZIDA 03	-	-	SALADA CRUA 01	SALADA CRUA 01	-	-	-	PURÉ ABÓBORA	-	-	-
	-	-	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	SALADA COZIDA 03	SALADA COZIDA 03	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	-	CREME DE ABÓBORA	-	-
	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	FRICASSÉ DE FRANGO	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	SUFLÊ DE FRANGO	-	-	-
	CARNE MOIDA A BOLONHESA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	-	-	-
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	SOPA CREME LIQUIDIFICADO DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GELATINA DE CEREJA	-	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DIET DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	-
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	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI
LANCHE	-	-	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	IOGURTE DIET	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	SUCO DE GOIABA	ÁG CO
	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE LEGUMES	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	MACAXEIRA	PÃO FRANCÊS	MACAXEIRA	MACAXEIRA	ARROZ	ARROZ	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	PEITO AO MOLHO MOSTARDA	PRESUTO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO PROCESSADO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI
JANTAR	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	GELATINA DE CEREJA	-	-	-

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	TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE	TORRADA + CHÁ DE ERVA DOCE	IOGURTE INTEGRAL	IOGURTE INTEGRAL	SUCO DE UMBU-CAJÁ	CH
--------	---	---	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------	------------------	-------------------	----

CARDÁPIO 16													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	SE RE
DESJEUM	BANANA PRATA	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MAÇÃ	MAÇÃ	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SU LA MII
	CUSCUZ COM LEITE	PAPA DE AMIDO DE MILHO	CUSCUZ	CUSCUZ	MUNGUZÁ DIET	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	PAPA DE FARINHA DE ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-	-
	QUEIJO MUSSARELA	SALSICHA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	OMELETE	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH
LANCHE			SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SUCO DE ABACAXI	CA
	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	-
	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 08	SALADA COZIDA 08	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	-	CREME DE FEIJÃO	-	-
	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	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	CROQUETE DE PEIXE AO MOLHO	-
	LASANHA DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MAULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	CALDO CREME DE CARNE
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUDIM LEITE	-	PUDIM DE LEITE	PUDIM DE LEITE	PUDIM DIET DE LEITE	MELANCIA	PUDIM DE LEITE	PUDIM DE LEITE	DOCE PAÇOCA	PUDIM LEITE	GELATINA DE ABACAXI	-	-
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	REFRESCO DE PITANGA	REFRESCO DE PITANGA	REFRESCO DE PITANGA	SUCO DE PITANGA	SU LA PEI
LANCHE	-	-	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	IOGURTE DIET	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	BISCOITO DOCE + TANGERINA CRAVO	CH
	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	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	CA
	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	INHAME	INHAME	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	-
	BIFE ACEBOLADO	SALSICHA AO MOLHO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	FRANGO GUIADO	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI
	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	SU LA MII
JANTAR	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	-
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA 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	ÁG

CARDÁPIO 17													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	SE RE

	MELANCIA	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU LA PEI
	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	PAPA DE AMIDO DE MILHO	PAPA DE AMIDO DE MILHO	PAPA DE AMIDO DE MILHO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO	-	-
	PRESUNTO REFOGADO	PRESUNTO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	-	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH DC
LANCHE			CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CA FR
	SALADA DOURADA	SALADA COZIDA 06	-	-	SALADA CRUA 03	SALADA CRUA 03	-	-	-	-	PURÊ DE INHAME	-	-	-
	-	-	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	SALADA COZIDA 06	SALADA COZIDA 06	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	-	-	CREME MISTO	-	-
	COXA DE FRANGO GUISADA	ISCA DE FÍGADO AO MOLHO	CARNE GUISADA	CARNE GUISADA	BIFE AO MOLHO	PAQUECA DE SOJA	BIFE AO MOLHO	CARNE GUISADA	CARNE GUISADA	CARNE MOIDA	-	-	-	-
	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GELATINA DE CEREJA	-	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DIET DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	-	-
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	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA MII
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	BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU	BOLO DE FUBÁ + SUCO DE CAJU	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ABACAXI + LEITE DESNATADO	SUCO DE ABACAXI	ÁG CO
	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	CUSCUZ	PÃO FRANCÊS	BATATA DOCE	BATATA DOCE	MACAXEIRA	MACAXEIRA	CUSCUZ	BATATA DOCE	BATATA DOCE	BATATA DOCE	PASTOSO	-	-	-
	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 DESOSSADA ASSADA	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	FRICASSÉ DE FRANGO	MINGAU DE CANJIQUEINHA	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA PEI
JANTAR	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MAÇÃ	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	GELATINA DE CEREJA	-	-	-
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE INTEGRAL	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ABACAXI	CH MA

CARDÁPIO 18

SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL
MELÃO	-	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA MII
PAPA DE AMIDO DE MILHO	PAPA DE AVEIA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	PAPA DE AVEIA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA PROCESSADA	BANANA COMPRIDA PROCESSADA	-	-
OVO FRITO	OVO FRITO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO COALHO	OVO FRITO	-	-	-	-	-

	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-	
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH CA
LANCHE			LARANJA PERA	MELANCIA	LARANJA PERA	MAÇÃ	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	MELANCIA	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	CA CA
	SALADA CRUA 01	SALADA CRUA 01	-	-	SALADA CRUA 01	SALADA CRUA 01	-	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	-	-	
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 04	SALADA COZIDA 04	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	-	CREME DE MACAXEIRA	-	-	-	
	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	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	SUFLÊ DE FRANGO	-	-	-	-	
	PASTELÃO DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	-	-	-	-	
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CREME DE VEGETAIS	CREME DE VEGETAIS	CA LEI	
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	BOLO SIMPLES	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MELÃO	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	GELATINA DE UVA	-	-	-	
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	REFRESCO DE UMBU-CAJÁ	REFRESCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SU LA PEI
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	PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	CH HC	
	MINISTRONE	MINISTRONE	CANJA	CANJA	CANJA	MINISTRONE	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR	
	ARROZ	CUSCUZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	BANANA COMPRIDA	ARROZ	ARROZ	ARROZ	PURÊ INHAME	-	-	-	-	
	BIFE AO MOLHO	OVO FRITO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE PROCESSADO	MINGAU DE AVEIA	-	-	-	
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-	-	
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA	
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE	
	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SU LA MII	
JANTAR	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	BANANA PRATA	-	-	-	
LANCHE	-	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE CAJÁ	TORRADA + CHÁ DE HORTELÃ	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA	ÁG CO	

CARDÁPIO 19

SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	
	SALADA DE FRUTAS	-	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	PERA	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA PEI
	MUNGUZÁ	CUSCUZ	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	BANANA COMPRIDA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA FLOCOS FINOS	MINGAU DE AVEIA FLOCOS FINOS	-	-
	PRESUNTO	APRESUNTADO REFOGADO	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO UHT	OVO MEXIDO	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH HC

LANCHE			MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	SUCO DE CAJÁ	CA
	VIRADO DE LEGUMES	SALADA COZIDA 03	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	-	PURÊ DE INHAME	-	-
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 03	SALADA COZIDA 03	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	-	CREME DE INHAME	-
	DOBRADINHA	GUIADINHO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	CROQUETE DE PEIXE AO MOLHO	-	-
	CROQUETE DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ PASTOSO	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUDIM LEITE	-	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	MELANCIA	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	DOCE PAÇOCA	GELEIA DE MOCOTÓ	GELEIA DE MOCOTÓ	-
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	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ACEROLA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	ÁG CO
	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	CALDO VERDE	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS
	INHAME	CUSCUZ	INHAME	INHAME	MACARRÃO	MACARRÃO	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	ARROZ PASTOSO	-	-
	GUIADINHO	REQUEIJÃO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO PROCESSADO	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	-
	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	TORRADA	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA
JANTAR	MAMÃO	MAMÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	GELATINA DE ABACAXI	-	-
LANCHE	-	-	BISCOITO SALGADO + GELEIA 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	BISCOITO SALGADO + GELEIA 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	MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJU

CARDÁPIO 20													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	SE RE
ABACAXI	-	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SU LA MII
INHAME	PAPA DE AMIDO DE MILHO	INHAME	INHAME	ARROZ DOCE DIET	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME PROCESSADO	INHAME PROCESSADO	-	-
SALSICHA	SALSICHA	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO RICOTA	COALHO	OVO FRITO	-	-	-	-	-
PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-
-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	-
CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH BO
LANCHE		CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	MELÃO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CA FR
	SALADA CRUA 02	SALADA CRUA 02	-	-	SALADA CRUA 02	SALADA CRUA 02	-	-	-	SOPA CREME DE VEGETAIS	-	-	-
	-	-	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	SALADA COZIDA 07	SALADA COZIDA 07	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE BATATA	-	-	CREME DE BATATA	-
	PERNIL COM ABACAXI	CREME DE FRANGO	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	PAQUECA DE SOJA	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	CARNE MOÍDA	FRANGO GUISADO PASTOSO	-	-

	FRICASSÉ DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	-	-	-	-	FEIJÃO PRETO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GELATINA DE CEREJA	-	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DIET DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	GELATINA DE CEREJA	-	-
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	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA PE
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	BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	SUCO DE GOIABA	CH CA	
	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE LEGUMES	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	ARROZ	ARROZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	MACARRÃO	-	-	-
	COXA DE FRANGO A BRASILEIRA	APRESUNTADO AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE PROCESSADO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA MII
JANTAR	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MELANCIA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	GELATINA DE CEREJA	-	-	-
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA	VITAMINA DE GOIABA + LEITE INTEGRAL	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	CHÁ DE ERVA CIDREIRA	ÁG CO	

CARDÁPIO 21														
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	
BANANA PRATA	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MAÇÃ	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SU LA PE	
ARROZ DOCE	CUSCUZ	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	PAPA DE AVEIA	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	ARROZ DOCE	-	
QUEIJO MUSSARELA	REQUEIJÃO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	-	-	-	-	-	
PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-	
-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	-	
CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-	
LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH ER CII	
LANCHE	-	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	SUCO DE PITANGA	SUCO DE PITANGA	CA CA	
PURÊ BATATA	SALADA COZIDA 05	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	PURÊ DE MACAXEIRA	-	-	-	-	
-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 05	SALADA COZIDA 05	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	CREME DE ABÓBORA	-	-	
COXA DE FRANGO AO MOLHO	CARNE MOÍDA A BOLONHESA	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	FRICASSÉ DE FRANGO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	CARNE MOÍDA	-	-	-	
PASTELÃO DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	-	-	-	
FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
DOCE PÉ DE MOLEQUE	-	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	GELATINA DE MORANGO	-	-	
REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA MII

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	PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ACEROLA	CHERICÍ
	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	CALDO VERDE	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CALEI
	MACARRÃO	PÃO SEDINHA	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	COXA DE FRANGO GUISADA	PRESUTO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO PROCESSADO	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SU LA MII
JANTAR	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	BANANA PRATA	-	-	-
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + SUCO DE GRAVIOLA	IOGURTE INTEGRAL	IOGURTE INTEGRAL	CHÁ DE ERVA DOCE	ÁG CO

CARDÁPIO 23													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	LIQ SER
	MAMÃO	-	MAMÃO	MELANCIA	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SU LA PEI
	CUSCUZ COM LEITE	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	BANANA COMPRIDA	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	PAPA DE FARINHA DE ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-	-
	QUEIJO COALHO	PRESUNTO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO UHT	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	OVO FRITO	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH CA
LANCHE			SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	CALDO DE FRANGO	CÁ FR
	SALADA CRUA 05	SALADA COZIDA 03	-	-	SALADA CRUA 05	SALADA CRUA 05	-	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	-
	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 03	SALADA COZIDA 03	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	-	CREME MISTO	-	-
	BIFE A ESPANHOLA	CARNE MOÍDA AO MOLHO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	FRICASSÉ DE PEIXE	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	CROQUETE DE PEIXE AO MOLHO	-	-	-
	TORTA DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	FARINHA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOCE PÉ DE MOLEQUE	-	DOCE PAÇOÇA	DOCE PAÇOÇA	MELÃO	DOCE PAÇOÇA	DOCE PAÇOÇA	DOCE PAÇOÇA	DOCE PAÇOÇA	GELEIA DE MOCOTÓ	GELEIA DE MOCOTÓ	-	-
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	REFRESCO DE PITANGA	SUCO DE PITANGA	SUCO DE PITANGA	SUCO DE PITANGA	SU LA MII
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	PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	SUCO DE GOIABA	ÁG CO
	MINISTRONE	MINISTRONE	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	MACAXEIRA	CUSCUZ	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	INHAME	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	PURÉ DE BATATA	-	-	-

	BIFE AO MOLHO	SALSICHA AO MOLHO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRICASSÉ DE FRANGO	MINGAU DE CANJIQUINHA	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	REFRESCO DE GOIABA	SUCO DE PITANGA	SUCO DE PITANGA	SUCO DE PITANGA	SUCO DE PITANGA
JANTAR	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	GELATINA DE CEREJA	-	-	-
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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	SUCO DE ABACAXI	CH

CARDÁPIO 24													
	SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA SEM RE
	BANANA PRATA	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	PERA	MAÇÃ	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SU LA MII
	ARROZ DOCE	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	INHAME	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA FLOCOS FINOS	MINGAU DE AVEIA FLOCOS FINOS	-	-
	PRESUNTO	APRESUNTADO REFOGADO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH DC
LANCHE	-	-	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	CA CA
	SALADA AGRIGOCE	SALADA CRUA 06	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	PURÉ DE INHAME	-	-	-
	-	-	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	SALADA COZIDA 02	SALADA COZIDA 02	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	-	CREME DE MACAXEIRA	-	-
	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	BIFE AO MOLHO	CARNE MOIDA	-	-	-
	LASANHA DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	FAROFÁ	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUDIM LEITE	-	PUDIM DE LEITE	PUDIM DE LEITE	PUDIM DIET DE LEITE	MELANCIA	PUDIM DE LEITE	PUDIM DE LEITE	DOCE PAÇOCA	PUDIM LEITE	GELATINA DE CEREJA	-	-
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	REFRESCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SU LA PEI
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	BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	CH CA
	CALDO VERDE	CALDO VERDE	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	CALDO VERDE	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	MACARRÃO	PÃO SEDINHA	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACAXEIRA	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-
	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 DESOSSADA ASSADA	FRANGO ASSADO	FRANGO ASSADO PROCESSADO	MINGAU DE AVEIA	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE

	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SU LA MII
JANTAR	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	GELATINA DE ABACAXI	-	-	-
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	BISCOITO DOCE + MELANCIA	BISCOITO DOCE + MELANCIA	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE INTEGRAL	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	CHÁ DE CAMOMILA	ÁG CC

CARDÁPIO 25														
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL
	MELANCIA	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU LA PE	
	MUNGUZÁ	CUSCUZ	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	PAPA DE AVEIA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA PROCESSADA	BANANA COMPRIDA PROCESSADA	-	-	
	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO COALHO	QUEIJO UHT	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO MUSSARELA	OMELETE	-	-	-	-	
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO SEDA SEM CASCA	-	
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-	
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH CA	
LANCHE			CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CALDO DE LEGUMES	CA LEI	
	SALADA CRUA 03	SALADA COZIDA 06	-	-	SALADA CRUA 03	SALADA CRUA 03	-	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	-	
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 06	SALADA COZIDA 06	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	-	CREME DE INHAME	-	-	
	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	PEITO DE FRANGO AO FORNO	SUFLÊ DE FRANGO	-	-	-	
	PASTELÃO DE CARNE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ PASTOSO	-	-	-	
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	GELATINA DE UVA	-	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DIET DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	-	
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	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	
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	PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA	PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ABACAXI + LEITE DESNATADO	SUCO DE ABACAXI	
	CANJA	CANJA	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA DE VEGETAIS	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA CREME DE CARNE	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA	
	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	BANANA COMPRIDA	BANANA COMPRIDA	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	PURÊ INHAME	-	-	-	
	GUISADINHO	OVO FRITO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	SUFLÊ DE PEIXE	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	-	-	
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-	-	
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE	
	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	
	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	GELATINA DE UVA	-	
JANTAR														

LANCHE	-	-	MAÇÃ	MAMÃO	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CORANTE DE URUCUM, SABOR TRADICIONAL COM LEITE DESNATADO	SUCO DE GRAVIOLA	CH CA
--------	---	---	------	-------	------	------	------	------	------	--	---	------------------	----------

CARDÁPIO 26														
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA	LÍQUIDA	
DESEJUEM	MELÃO	-	LARANJA PERA	BANANA PRATA	LARANJA PERA	ABACAXI	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE UMBU-CAJÁ	SU LA MI	
	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	PAPA DE AMIDO DE MILHO	PAPA DE AMIDO DE MILHO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO	-	-	
	OVO FRITO	OVO FRITO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT LIGHT	QUEIJO UHT LIGHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	-	-	-	-	
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-	
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH HC	
LANCHE			BANANA PRATA	BANANA PRATA	MAÇÃ	SUCO DE ABACAXI	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	CA FR	
	VIRADO DE LEGUMES	SALADA CRUA 05	-	-	SALADA CRUA 05	SALADA CRUA 05	-	-	-	PURÉ DE BATATA	-	-	-	
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 04	SALADA COZIDA 04	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	-	CREME DE BATATA	-	-	
	CUPIM DE PANELA	GUISSADINHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	SUFLÊ DE PEIXE	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	CROQUETE DE PEIXE AO MOLHO	-	-	-	
	PANQUECA DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-	
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME LIQUIDIFICADO DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA	
	FAROFA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	BOLO SIMPLES	-	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	DOCE DE BANANA CREMOSO	GELATINA DE MORANGO	-	
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	REFRESCO DE MARACUJÁ	REFRESCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SU LA PE
LANCHE	-	-	PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI	PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI	MORANGO + SUCO DE ABACAXI	PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI	PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI	PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI	PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI	PÃO DOCE + SUCO DE ABACAXI	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE ACEROLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ACEROLA	CH MA
	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	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	ARROZ	PÃO SEDINHA	INHAME	INHAME	ARROZ	MACARRÃO	ARROZ	INHAME	INHAME	INHAME	ARROZ PASTOSO	-	-	
	PEITO ACEBOLADO	REQUEIJÃO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO PROCESSADO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	-	
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA	
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE	
	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	REFRESCO DE UMBU-CAJÁ	REFRESCO DE UMBU-CAJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE MARACUJÁ	SU LA MI
JANTAR	ABACAXI	ABACAXI	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAMÃO	-	-	

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	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ	BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ	MINGAU DE AVEIA COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	CHÁ DE BOLDO	ÁG CC
--------	---	---	--	--	---	--	--	--	--	--	------------------------------------	-------------------------------------	--------------	----------

CARDÁPIO 27														
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL
DESJEJUM	SALADA DE FRUTAS	-	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SALADA DE FRUTAS	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ
	MACAXEIRA	CUSCUZ	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME	INHAME PROCESSADO	INHAME PROCESSADO	-	-	-
	SALSICHA	SALSICHA	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	QUEIJO UHT	QUEIJO COALHO	QUEIJO COALHO	OVO FRITO	-	-	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDA SEM CASCA	-	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
LANCHE			SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU
	SALADA CRUA 06	SALADA COZIDA 08	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	PURÉ ABÓBORA	-	-	-	-
	-	-	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	SALADA COZIDA 08	SALADA COZIDA 08	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	-	CREME DE ABÓBORA	-	-	-
	PERNIL COM ABACAXI	TORTA DE FRANGO	LOMBO ASSADO	LOMBO ASSADO	LOMBO ASSADO	SOJA TEMPERADA	LOMBO ASSADO	LOMBO ASSADO	LOMBO ASSADO	FRANGO GUISSADO PASTOSO	-	-	-	-
	CARNE MOIDA A BOLONHESA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO	-	-	-	-
	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MAULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI	-
	FARINHA	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUDIM LEITE	-	PUDIM DE LEITE	PUDIM DE LEITE	PUDIM DIET DE LEITE	MELANCIA	PUDIM DE LEITE	PUDIM DE LEITE	DOCE PAÇOCA	PUDIM LEITE	GELEIA DE MOCOTÓ	-	-	-
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	REFRESCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA
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	PÃO DE FORMA + OVO + SUCO DE ACEROLA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE CAJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	ÁG CC
	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE LEGUMES	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA DE VEGETAIS	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR	-
	ARROZ	CUSCUZ	ARROZ	ARROZ	BANANA COMPRIDA	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ PASTOSO	-	-	-	-
	BIFE A FRANCESA	SALSICHA AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE AO MOLHO	PEIXE PROCESSADO	MINGAU DE AMIDO DE MILHO	-	-	-
	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	TORRADA	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	PÃO FRANCÉS	-	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA	SUCO DE GOIABA
JANTAR	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MAMÃO	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	GELATINA DE ABACAXI	-	-	-
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	BISCOITO DOCE + MELÃO	BISCOITO DOCE + MELÃO	VITAMINA DE GOIABA + LEITE INTEGRAL	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	SUCO DE ABACAXI	CH HC

CARDÁPIO 28														
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL	LÍQUIDA-TOTAL

	ABACAXI	-	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	ABACAXI	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SUCO DE CAJU	SU LA MII
	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	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA	PAPA DE AVEIA FLOCOS FINOS	MINGAU DE AVEIA FLOCOS FINOS	-	-
	QUEIJO PRATO	REQUEIJÃO	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	QUEIJO RICOTA	QUEIJO PRATO	QUEIJO PRATO	CARNE GUISADA	-	-	-	-
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-	-	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	-
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	CH ER CIC
LANCHE			CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	MELANCIA	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CALDO DE FRANGO	CA LEI
	SALADA ARCO IRIS	SALADA CRUA 01	-	-	SALADA CRUA 01	SALADA CRUA 01	-	-	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	-
	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 01	SALADA COZIDA 01	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	-	CREME DE FEIJÃO	-	-
	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	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	CARNE MOIDA	-	-	-
	FÍGADO AO MOLHO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	-	-	-
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS	CA LEI
	FAROFÁ	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GELATINA DE UVA	-	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DIET DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	-
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	REFRESCO DE CAJÁ	REFRESCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA PEI
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	PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI	PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE GOIABA + LEITE DESNATADO	SUCO DE GOIABA	CH CA
	CANJA	CANJA	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	CREME DE ABÓBORA	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	MINISTRONE	SOPA CREME DE CARNE	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA
	MACAXEIRA	PÃO SEDINHA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACARRÃO	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	PURÊ DE BATATA	-	-	-
	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	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO PROCESSADO	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	REFRESCO DE CAJU	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SUCO DE CAJÁ	SU LA MII
JANTAR	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MELANCIA	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	GELATINA DE UVA	-	-	-
LANCHE	-	-	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE CAJU	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	BANANA PRATA	MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE CEREAL DE ARROZ, AVEIA E MULTICEREAIS ISENTOS DE SACAROSE COM LEITE DESNATADO	CHÁ DE ERVA CIDREIRA	ÁG CO

CARDÁPIO 29

SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICÍDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPÍDICA	HIPOSSÓDICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA TOTAL
MELANCIA	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU LA PEI
PAPA DE AMIDO DE MILHO	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	CUSCUZ	PAPA DE FARINHA DE ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE ARROZ	-	-	-

	OVO FRITO	OVO FRITO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	QUEIJO UHT	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO	OVO MEXIDO				
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO INTEGRAL	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
LANCHE			MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA
	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 07			SALADA CRUA 04	SALADA CRUA 04				PURÊ DE INHAME			
	-	-	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS	SALADA COZIDA 07	SALADA COZIDA 07	PURÊ DE BATATA	LEGUMES COZIDOS CUBOS	LEGUMES COZIDOS CUBOS		CREME MISTO		
	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	SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA	SUFLÊ DE FRANGO			
	CARNE MOIDA A BOLONHESA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	ARROZ PASTOSO		
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE FRANGO
	FAROFÁ	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GELATINA DE MORANGO	-	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DIET DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO	GELATINA DE MORANGO
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	REFRESCO DE ABACAXI	REFRESCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI
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	BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA	BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA GRAVIOLA + LEITE DESNATADO	SUCO DE GRAVIOLA
	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	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	SOPA DE FEIJÃO MULATINHO	SOPA CREME DE VEGETAIS	SOPA CREME DE VEGETAIS	CALDO CREME DE VEGETAIS
	ARROZ	PÃO FRANCÊS	ARROZ	ARROZ	INHAME	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	MACARRÃO	-	-
	PEITO AO MOLHO MOSTARDA	PRESUTO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	BIFE AO MOLHO	MINGAU DE PROCESSADO	CANJIQUEINHA
	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	TORRADA	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE ABACAXI
JANTAR	MELANCIA	MELANCIA	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	MAMÃO	GELATINA DE MORANGO	-
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	TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA	TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA	TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA	IOGURTE INTEGRAL	IOGURTE INTEGRAL

CARDÁPIO 30													
SERVIDOR / FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTES	LIVRE	BRANDA	HIPOGLICIDICA	HIPOPROTEICA	HIPOLIPIDICA	HIPOSSODICA	SEM LACTOSE	PASTOSA	LÍQUIDA-PASTOSA	LÍQUIDA TOTAL	LÍQUIDA	LIQ SE RE
	MELÃO	-	LARANJA PERA	BANANA PRATA	LARANJA PERA	ABACAXI	LARANJA PERA	LARANJA PERA	LARANJA PERA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA	SUCO DE GRAVIOLA
	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	PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM	PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM	PAPA DE AMIDO DE MILHO URUCUM	MINGAU DE AMIDO DE MILHO URUCUM	-
	QUEIJO MUSSARELA	SALSICHA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA	OMELETE	-	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO INTEGRAL	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO DE FORMA SEM CASCA	-
	-	-	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
DESJEUM	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO
LANCHE			CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	PERA	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE

	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	SALADA CRUA 06	SALADA CRUA 06	-	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	-	-	-	
	-	-	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SALADA COZIDA 05	SALADA COZIDA 05	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	SUFLÊ DE LEGUMES	-	CREME DE MACAXEIRA	-	-	
	CUPIM AO MOLHO	CARNE MOÍDA AO MOLHO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	FRICASSÉ DE PEIXE	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	PEIXE AO FORNO	SUFLÊ DE PEIXE	-	-	-	
	PANQUECA DE FRANGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	-	-	-	
	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO LIQUIDIFICADO	SOPA CREME DE CARNE	CALDO CREME DE CARNE	CA CA
	FAROFÁ	FARINHA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELANCIA	-	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	DOCE DE BANANA CREMOSO	GELATINA DE ABACAXI	-	-
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	REFRESCO DE ACEROLA	REFRESCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU LA PEI
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	PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU	PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU	VITAMINA 3 FRUTAS	VITAMINA DE MARACUJÁ + LEITE DESNATADO	SUCO DE MARACUJÁ	CH HC
	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	CALDO VERDE	CANJA	CANJA	CANJA	CANJA	SOPA CREME DE FRANGO	SOPA CREME DE FRANGO	CALDO CREME DE FRANGO	CA FR
	MACARRÃO	CUSCUZ	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	INHAME	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	PURÊ DE BATATA	-	-	-
	BIFE ACEBOLADO	SALSICHA AO MOLHO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO GUISADO	FRANGO ASSADO PROCESSADO	MINGAU DE AVEIA	-	-
	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	TORRADA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	PÃO SEDINHA	-	-	-	-
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	REQUEIJÃO LIGHT	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	-	-	-	-
	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CA
	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL	LEITE DESNATADO	LEITE DE SOJA	LEITE DESNATADO	LEITE INTEGRAL	LEITE SEM LACTOSE	LEITE SEM LACTOSE	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEITE DESNATADO	LEI DE
JANTAR	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	REFRESCO DE GRAVIOLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE ACEROLA	SU LA MII
	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELÃO	MELANCIA	-	-	-
LANCHE	-	-	BISCOITO SALGADO + GELEIA 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	BISCOITO SALGADO + GELEIA 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	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE INTEGRAL	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM LEITE DESNATADO	SUCO DE CAJÁ	ÁG CC

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.

QUADRO 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	
MINISTRONE	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.

QUADRO 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	
MINISTRONE	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.

QUADRO 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 SEDIHA	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	
PURÉ 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	
MINISTRONE	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.

QUADRO 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

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

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

PÃO	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
PÃO FRANCÊS	15	
PÃO SEDINHA	15	50 G
TOTAL	30	

MARGARINA

MARGARINA	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
MARGARINA	30	10 G
TOTAL	30	

CAFÉ

CAFÉ	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
CAFÉ	30	180 ML
TOTAL	30	

LEITE

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

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

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	
MINISTRONE	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 SEDIINHA	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, suprimindo 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 Diabetes.

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

QUADRO 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 GUIADA	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	
MINISTRONE	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	
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	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 renal 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

QUADRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA		
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	
FRICASSÉ DE FRANGO	3	
FRICASSÉ 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	
MINISTRONE	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 sachês 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).

QUADRO INCIDÊNCIAS DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR LÍQUIDA		
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	
MINISTRONE	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	
MINISTRONE	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

QUANDO 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	
MINISTRONE	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

QUADRO 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	
FRICASSÉ 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 semilíquidas.

QUADRO 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		
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		
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	250 ML
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	
TOTAL	30	
ALMOÇO		
CHÁ	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
CHÁ DE BOLDO	4	250 ML
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	
TOTAL	30	
JANTAR		
CHÁ	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
CHÁ DE BOLDO	4	250 ML
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	
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	100 G
BANANA PRATA	1	
LARANJA PERA	2	
MAÇÃ	2	
MAMÃO	1	
MELANCIA	2	
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	250 ML
SUCO DE CAJU	3	
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	80 G / 250 ML
BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA	2	
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 ML
PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU	1	
KIT - PÃO DOCE + PROTEÍNA + SUCO	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA	1	50 G / 30 G / 250 ML
PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU	1	
PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE UMBU-CAJÁ	1	
PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA	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 + PROTEÍNA + SUCO	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ	1	
PÃO FRANCÊS + CARNE MOÍDA + SUCO DE GRAVIOLA	2	50 G / 30 G / 250 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 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	
BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGO + 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		
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	50 G / 30 G / 250 ML
KIT - PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO	INCIDÊNCIA	
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	50 G / 250 ML
PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ	1	
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	50 G / 30 G / 250 ML
PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI	1	
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	100 G
MAMÃO	2	
MELANCIA	1	
MELÃO	2	
KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
BISCOITO DOCE + BANANA PRATA	1	30 G / 100 G
BISCOITO DOCE + MELANCIA	3	
BISCOITO DOCE + MELÃO	2	
KIT - BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ABACAXI	1	30 G / 15 G / 250 ML
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	
BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA	1	
KIT - TORRADA + CHÁ	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA	1	30 G / 250 ML
TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA	1	
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 HIPOGLICÍDICA - 30/DIAS		
LANCHE MANHÃ		
KIT - FRUTA	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
ABACAXI	1	100 G
LARANJA PERA	2	
MAÇÃ	3	
MAMÃO	1	
MELANCIA	2	
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	250 ML
SUCO DE CAJU	3	
SUCO DE GOIABA	1	
TOTAL	30	
LANCHE TARDE		
KIT - BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA + SUCO	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE GOIABA + SUCO DE CAJU	1	30 G / 15 G / 250 ML
BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE MAÇÃ + SUCO DE ACEROLA	1	
BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE MORANGO + SUCO DE ABACAXI	1	
BISCOITO SALGADO INTEGRAL + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE CAJU	1	

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 + QUEIJO 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	
BISCOITO SALGADO + GELEIA DIET DE UVA + SUCO DE GOIABA	1	30 G / 15 G / 250 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	
BISCOITO SALGADO+ GELEIA DE MORANGO + SUCO DE CAJU	1	30 G / 15 G / 250 ML
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	
BISCOITO SALGADO + GELEIA DE MORANGOSUCO DE GRAVIOLA	1	30 G / 15 G / 250 ML
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		
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	
PÃO DE FORMA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA	4	50 G / 30 G / 250 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 ML
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	
PÃO SEDINHA + CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ	1	50 G / 30 G / 250 ML
KIT - PÃO + OVO + SUCO	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
PÃO FRANCÊS + OVO + SUCO DE ABACAXI	2	
PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI	1	
PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE CAJÁ	1	50 G / 30 G / 250 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 + 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	
BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA	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		
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	80 G / 250 ML
BOLO DE LARANJA + SUCO DE PITANGA	2	
BOLO FORMIGUEIRO + SUCO DE ABACAXI	2	
BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA	1	
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 ML
PÃO SEDINHA + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJU	1	
KIT - PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
PÃO DOCE + QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE ACEROLA	2	50 G / 30 G / 250 ML
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	50 G / 250 ML
PÃO DOCE + SUCO DE UMBU-CAJÁ	1	
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	50 G / 30 G / 250 ML
PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI	1	
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	100 G
MAÇÃ	1	
MAMÃO	1	
MELANCIA	1	
MELÃO	2	
KIT - BISCOITO DOCE + FRUTA	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
BISCOITO DOCE + MAÇÃ	1	30 G / 100 G
BISCOITO DOCE + MELANCIA	3	
BISCOITO DOCE + MELÃO	2	
KIT - BISCOITO SALGADO + GELEIA + SUCO	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
BISCOITO SALGADO + GELEIA DE GOIABA + SUCO DE CAJÁ	1	30 G / 15 G / 250 ML
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	
BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE GOIABA	1	
KIT - TORRADA + CHÁ	INCIDÊNCIA	PORÇÃO
TORRADA + CHÁ DE CAMOMILA	1	30 G / 250 ML
TORRADA + CHÁ DE ERVA CIDREIRA	1	
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	100 G
BANANA PRATA	1	
LARANJA PERA	2	
MAÇÃ	2	
MAMÃO	1	
MELANCIA	2	
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 - 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	
BISCOITO SALGADO + GELEIA DE UVA + SUCO DE ACEROLA	1	30 G / 15 G / 250 ML
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	
PÃO SEDINHA + OVO + SUCO DE ABACAXI	1	50 G / 30 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 - 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		
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		
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		
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	PORÇÃO
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		
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		
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 similar para manipulação de alimentos quentes.	02	06 meses
	Luva térmica Sibéria ou similar para manipulação de alimentos frios.	02	06 meses
	Mangote para chapeiro	02	06 meses

	Sapato de segurança	01	06 meses
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 similar 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)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	0	0
LANCHE	0	5	0	13	60	30	5	7	0	0	0	18	0
ALMOÇO	30	30	30	30	60	30	5	8	13	0	0	30	0
LANCHE	0	0	0	7	60	30	23	1	0	0	0	28	0
JANTAR	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	60	0
LANCHE	0	9	13	0	60	30	4	9	0	0	0	17	0
TOTAL	90	104	103	110	360	180	53	69	13	60	60	153	0

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)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	30	30	30	30	60	30	7	23	0	30	30	0	0
LANCHE	0	7	0	13	60	30	1	9	0	0	0	20	0
ALMOÇO	30	30	30	30	60	30	4	8	14	0	0	30	0
LANCHE	0	0	0	4	60	30	26	1	0	0	0	28	0
JANTAR	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	60	0
LANCHE	0	10	13	0	60	30	3	10	0	0	0	17	0
TOTAL	90	107	103	107	360	180	49	73	14	60	60	155	0

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)	COPO COM TAMPA (180 ML)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	30	30	30	30	60	30	10	20	0	30	30	0	0
LANCHE	0	5	0	13	60	30	5	7	0	0	0	18	0
ALMOÇO	30	30	30	30	60	30	2	15	13	0	0	30	0
LANCHE	0	0	4	18	60	30	8	0	0	0	0	28	0
JANTAR	30	30	30	30	60	30	3	27	0	30	30	60	0
LANCHE	0	4	17	4	60	30	1	4	0	0	0	21	0
TOTAL	90	99	111	125	360	180	29	73	13	60	60	157	0

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)	COPO COM TAMPA (180 ML)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	0	0
LANCHE	0	9	0	6	60	30	7	11	0	0	0	12	0
ALMOÇO	30	30	30	30	60	30	5	12	9	0	0	30	0
LANCHE	0	0	18	1	60	30	11	1	0	0	0	28	0
JANTAR	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	60	0
LANCHE	0	6	13	0	60	30	4	6	0	0	0	20	0
TOTAL	90	105	121	97	360	180	43	74	9	60	60	150	0

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)	COPO COM TAMPA (180 ML)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	0	0
LANCHE	0	5	0	13	60	30	5	7	0	0	0	18	0
ALMOÇO	30	30	30	30	60	30	5	8	13	0	0	30	0
LANCHE	0	0	0	4	60	30	26	1	0	0	0	28	0
JANTAR	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	60	0
LANCHE	0	9	13	1	60	30	4	9	0	0	0	17	0
TOTAL	90	104	103	108	360	180	56	69	13	60	60	153	0

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)	COPO COM TAMPA (180 ML)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	0	0
LANCHE	0	5	0	13	60	30	5	7	0	0	0	18	0
ALMOÇO	30	30	30	30	60	30	5	8	13	0	0	30	0
LANCHE	0	0	0	4	60	30	26	1	0	0	0	28	0
JANTAR	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	60	0
LANCHE	0	9	13	0	60	30	4	9	0	0	0	17	0
TOTAL	90	104	103	107	360	180	56	69	13	60	60	153	0

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)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	0	0
LANCHE	0	5	0	13	60	30	5	7	0	0	0	20	0
ALMOÇO	30	30	30	30	60	30	5	8	9	0	0	30	0
LANCHE	0	0	5	7	60	30	18	1	0	0	0	29	0
JANTAR	30	30	30	30	60	30	8	22	0	30	30	60	0
LANCHE	0	9	13	0	60	30	4	9	0	0	0	17	0
TOTAL	90	104	108	110	360	180	48	69	9	60	60	156	0

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)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	0	0	0	30	60	30	30	0	0	0	30	90	0
LANCHE	0	7	0	13	60	30	1	9	0	0	0	22	0
ALMOÇO	30	0	0	30	60	30	2	3	25	0	0	30	0
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	0
JANTAR	30	0	0	30	60	30	3	7	20	0	30	90	0
LANCHE	0	0	0	22	60	30	0	0	0	0	0	25	0
TOTAL	60	7	0	125	360	180	36	19	45	0	60	287	0

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)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	0	0	0	30	60	30	0	0	0	0	30	90	30
LANCHE	0	1	0	15	60	30	0	1	0	0	0	29	14
ALMOÇO	0	0	0	30	60	30	0	0	30	0	0	90	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
JANTAR	0	0	0	30	60	30	0	0	0	0	30	120	30
LANCHE	0	0	0	22	60	30	0	0	0	0	0	25	8
TOTAL	0	1	0	127	360	180	0	1	30	0	60	384	142

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)	COPO COM TAMPA (180 ML)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	30	60	30
LANCHE	0	0	0	15	60	30	0	0	0	0	0	30	15
ALMOÇO	0	0	0	30	60	30	0	0	0	0	0	60	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
JANTAR	0	0	0	30	60	30	0	0	0	0	30	90	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
TOTAL	0	0	0	75	360	180	0	0	0	0	60	300	165

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)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	60	30
LANCHE	0	0	0	30	60	30	0	0	0	0	0	30	0
ALMOÇO	0	0	0	30	60	30	0	0	0	0	0	60	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	15	30
JANTAR	0	0	0	30	60	30	0	0	0	30	30	60	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	15	30
TOTAL	0	0	0	90	360	180	0	0	0	30	30	240	150

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)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	0	30
ALMOÇO	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	0	30
JANTAR	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	0	30
TOTAL	0	0	0	0	360	180	0	0	0	0	0	90	180

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)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	0	30
ALMOÇO	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	0	30
JANTAR	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	30
LANCHE	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	0	30
TOTAL	0	0	0	0	360	180	0	0	0	0	0	90	180

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)	COPO COM TAMPA (180 ML)	COPO COM TAMPA (250 ML)	CANUDO
DESJEJUM	0	0	0	0	60	30	0	0	0	30	30	0	0
ALMOÇO	0	0	0	0	60	30	0	0	0	0	0	30	0
JANTAR	0	0	0	0	60	30	6	24	0	30	30	60	0
TOTAL	0	0	0	0	180	90	6	24	0	60	60	90	0

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 capita" da preparação e a estrutura física, legislações específicas sobre o tema, além de todas as demais especificações contidas neste termo de referência. Assim, os utensílios devem estar continuamente disponíveis em quantidade suficiente para a perfeita execução das atividades e sua reposição deve considerar o nível de depreciação do utensílio, vida útil 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, nº16
48	Frigideira	Antiaderente, nº22
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 capita" da preparação e a estrutura física, legislações específicas sobre o tema, além de todas as demais especificações contidas neste termo de referência. Assim, os equipamentos devem estar continuamente disponíveis em quantidade suficiente para a perfeita execução das atividades e sua reposição deve considerar o nível de depreciação do equipamento, 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	Sanducheira	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	SEMPRE QUE NECESSÁRIO

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
6	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS	BIMENSAL
	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA ÁGUA	BIMENSAL
7	LIMPEZA DAS CAIXAS DE GORDURA PREVENTIVA	MÉDIA DE 10 CAIXAS DE INSPEÇÃO DE 0,5M² 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; 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: Fazer pedido de insumos diversos, EPIs, fardamentos, descartáveis e alimentos, de acordo com o estabelecido no Contrato; Garantir que não ocorra desabastecimento e falta de itens na entrega dos pedidos; Supervisionar o recebimento dos insumos e as condições dos fornecedores por ocasião das entregas de mercadoria; Assegurar a avaliação de fornecedores críticos pela empresa; Providenciar a manutenção preventiva e corretiva da estrutura física e equipamentos; Elaborar escala de funcionários; Garantir que o quadro de funcionários mantenha-se adequado ao serviço contratualizado; Conferir exames dos funcionários e documentações trabalhistas; Manter na unidade toda a documentação que evidencie ações corretivas, preventivas e outras, necessárias ao adimplemento da execução contratual; Supervisionar e monitorar diretamente o serviço desenvolvido pela equipe de trabalho da contratada; Conferir ocorrências internas e da fiscalização; Responder as ocorrências, auditorias e check list realizados pela Contratante; Acompanhar as pesquisas de satisfação dos comensais do refeitório e da fiscal da Contratante.

<p>Nutricionista plantonista 12x36, diurna e noturno, inclusive em feriados, sem insalubridade</p>	<p>Escolaridade: ensino superior completo; Conhecimentos específicos/habilidades: boas práticas de manipulação, noções de informática.</p>	<p>Plantonista: 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: Receber as solicitações das refeições, distribuir os mapas de dietas e orientar as coqueiras; 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; Disponibilizar o cardápio do dia para as coqueiras e cozinheiro de dietas; Assegurar que as preparações elaboradas estejam de acordo com o cardápio e as fichas técnicas; 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 ininterruptão dos serviços prestados; Organizar os balcões térmicos para distribuição de refeições dos acompanhantes e funcionários; Verificar a temperatura das refeições mantidas nos balcões no horário de distribuição; Acompanhar a distribuição de refeições nos horários determinados; Garantir que não haja retenção de filas, mantendo a adequada reposição dos alimentos e utensílios; Supervisionar a limpeza e organização da cozinha e refeitório. Obs: o plantão noturno é responsável por ambas as cozinhas dietética e geral.</p>
<p>Cozinheiro - 12x36h, diurno e noturno, inclusive em feriados, sem insalubridade</p>	<p>Escolaridade: ensino técnico; Conhecimentos específicos/habilidades: boas práticas de manipulação, noções de informática.</p>	<p>Coordenar o desenvolvimento de receitas, fichas técnicas e avaliação das preparações culinárias, que garantam a melhora dos sabores, rendimento e apresentação das preparações, quais sejam: Melhorar os atributos sensoriais das preparações, como sabor, aroma, textura, apresentação e temperatura, a fim de contribuir com a melhoria da aceitação das dietas; Fazer experimentos com especiarias e sementes para aplicação em dietas restritivas; 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; Desenvolver preparações saudáveis e específicas para as diversas doenças; Testar e implementar novas fichas técnicas a serem introduzidas nos cardápios; 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.</p>
<p>Auxiliar de Cozinha - com jornada de trabalho 12x36, inclusive em feriados, diurno e noturno, sem insalubridade.</p>	<p>Escolaridade: ensino médio; Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica.</p>	<p>Na cozinha geral e de dietas: Auxiliar na conferência dos gêneros alimentícios entregues pelo estoquista, destinados à confecção do cardápio do dia; 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; Fazer a montagem dos balcões térmicos de manutenção e distribuição das preparações prontas da cozinha geral e dietética; Auxiliar na arrumação, organização, decoração, utensílios e equipamentos das áreas de distribuição dos alimentos; 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; Organizar e higienizar a área de trabalho a cada término de suas atividades; 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.</p>
<p>Copeiro - com jornada de trabalho 12x36, diurno e noturno, de segunda a domingo, inclusive em feriados, sem insalubridade.</p>	<p>Escolaridade: ensino fundamental; Conhecimentos específicos/habilidades: português e matemática básica;</p>	<p>Conferir os mapas de dietas liberados pelas nutricionistas da Contratada; Preencher as etiquetas das pequenas e grandes refeições; Etiquetar as preparações/refeições a serem porcionadas; Porcionar e montar as dietas; Conferir as dietas de acordo com os mapas de dietas; Abastecer os carros e transportar as dietas para as diversas clínicas; Identificar corretamente o paciente e distribuir a dieta; Garantir a distribuição nos horários programados; Limpar os carros de transporte no começo e ao final das atividades; Manter a organização da área de trabalho; Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.</p>

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; Acompanhar as liberações de gêneros de acordo com os cardápios e per capita estabelecidos; Informar a chefia imediata a existência de produtos fora de qualidade; Higienizar e sanitizar legumes e verduras; Fazer o pré-preparo (corte) de legumes e verduras para as refeições do dia seguinte, garantindo os cortes e quantidades adequados; 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; Pesquisar todas as carnes recebidas e entregues ao estoque; Verificar os porcionamentos estabelecidos na liberação, fazendo-se cumprir os per capita conforme descritos no quadro de carnes; Limpar, cortar, desossar e realizar o pré-preparo de carnes. Preencher fidedignamente todos os dias o caderno de carnes, repassando para os responsáveis; Verificar o fluxograma de rotina e registrar cada etapa cumprida; Acompanhar a qualidade e rendimento dos produtos, registrando as não conformidades para os setores responsáveis; 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; 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; Efetuar a pesagem de todos os perecíveis; Separar e armazenar produtos de maneira a garantir condições adequadas de organização e controle do estoque; Separar e dispensar todos os gêneros a serem utilizados nas preparações de acordo com o pedido do dia; Efetuar contagem semanal dos produtos em estoque; Informar a nutricionista RT sobre possíveis falta ou excesso de produtos; 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; Executar trabalhos de limpeza e conservação em geral nas dependências internas e externas da unidade (piso, parede); Efetuar a limpeza e conservação de móveis e equipamentos em geral, para mantê-los em condições de uso; Transportar e arrumar equipamentos e materiais diversos; Executar o tratamento e descarte dos resíduos orgânicos e inorgânicos provenientes da produção, mantendo os reservatórios e local de armazenamento sempre limpos; Efetuar a limpeza de pratos, talheres e bandejas após os horários das refeições; Efetuar a limpeza de panelas e cubas provenientes da cozinha geral e dietética; Desenvolver suas atividades utilizando normas e procedimentos conforme descritos no manual de boas práticas; 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; 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 (m ²)	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 **Eduarda Fernanda Valença Monte**, em 28/05/2026, às 15:07, 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 29/05/2026, às 07:53, 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 **87357268** e o código CRC **3FEFDC93**.

