

AO ESTADO DE RORAIMA
SECRETARIA DE SAÚDE
ACC SETOR DE COTAÇÃO

CNPJ

ANEXO I

1. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

A Execução do Serviço compreende no preparo e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo todo fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, para pacientes, funcionários e acompanhantes da rede Hospitalar.

Em se tratando de Eventuais Campanhas de Doações e Eventos Assistenciais como (Campanhas Epidemiológicas, Sanitárias e Mutirões de Cirurgias) serão utilizados como padrão item 14 (Almoço - Dieta Livre e Branda) e se tratando de lanches itens 27 (Lanche Doador), sendo as quantidades definidas de acordo com a natureza do evento, devendo ser previamente autorizado(s) pelo(s) fiscal(is) e/ou gestor do contrato.

TABELA 1 - LOTE I – HGR/CDI/LACEN/HEMORAIMA/CAPS III

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST. / MÊS	QTD. EST./ANO	CAT/ SER	V. UNT	V. TOTAL
DIETAS PARA PACIENTES							
1.	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	5.313	63.756	3697		
2.	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	1.384	16.608	3697		
3.	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta.	Und.	716	8.592	3697		
4.	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e,	Und.	3.781	45.372	3697		

	6. Fruta crua ou cozida.						
5.	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida.	Und.	52	624	3697		
6.	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	52	624	3697		
7.	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	4.813	57.756	3697		
8.	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	1.390	16.680	3697		
9.	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com leite integral ou desnatado, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Margarina ou Geleia de fruta	Und.	710	8.520	3697		
10.	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.	Und.	3.786	45.432	3697		
11.	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido mais café (com ou sem açúcar), ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und.	50	600	3697		
12.	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, 3. Creme vegetal.	Und.	54	648	3697		
13.	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4.902	58.824	3697		
14.	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado ou peixe,	Und.	1.390	16.680	3697		

TIMBRE DA EMPRESA

	<p>4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta</p>						
15.	<p>Almoço (Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	683	8.196	3697		
16.	<p>Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	3.736	44.832	3697		
17.	<p>Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).</p>	Und.	53	636	3697		
18.	<p>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.</p>	Und.	51	612	3697		
19.	<p>Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.</p>	Und.	5.310	63.720	3697		
20.	<p>Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia</p>	Und.	1.415	16.980	3697		

	de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso ou, 2. Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas.						
21.	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana feita ou peito de frango ou carne moída 2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.	Und.	717	8.604	3697		
22.	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.	Und.	3.762	45.144	3697		
23.	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual	Und.	64	768	3697		
24.	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar ou chá, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	51	612	3697		
25.	Pré-Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta, 2. Torrada (doce ou salgada), ou Biscoito (doce ou salgado)	Und.	2.200	26.400	3697		
26.	Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta 2. Pão (francês, massa fina ou Hamburguer), 3. Queijo e Presunto, ou Ovos Mexidos, ou Carne Bovina, ou Frango.	Und.	2.200	26.400	3697		
27.	Jantar (Dieta Livre e Branda): 11. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4.902	58.824	3697		
28.	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/fígado ou peixe), 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias,	Und.	1.413	16.956	3697		

TIMBRE DA EMPRESA

	6. Suco de polpa de fruta					
29.	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	720	8.640	3697	
30.	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.774	45.288	3697	
31.	Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	51	612	3697	
32.	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	55	660	3697	
33.	Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, 1(um) pão e suco.	Und.	2.810	33.720	3697	
34.	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	4.480	53.760	3697	
35.	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau.	Und.	1.402	16.824	3697	

36.	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	710	8.520	3697		
37.	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	3.782	45.384	3697		
38.	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und.	50	600	3697		
39.	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	53	636	3697		
REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
40.	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Margarina com ou sem sal.	Und.	5.323	63.876	3697		
41.	Almoço 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	7.719	92.628	3697		
42.	Sopa de carne com vegetais, com ou sem Leguminosas/massas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	7.646	91.752	3697		
REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS							
43.	Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	5.709	68.508	3697		
44.	Jantar: 1. Salada crua 2. Sopa 3. Arroz. 4. Feijão. 5. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou peixe ou ovos), 6. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão,	Und.	2.970	35.640	3697		

TIMBRE DA EMPRESA

	ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 7. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 8. Suco de polpa de fruta ou da fruta.						
45.	Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja - peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	930	11.1160	3697		
VALOR ESTIMADO TOTAL LOTE I:					R\$...		

TABELA 2 - LOTE II – HMINSN/UAA/SAMU/CECM

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.EST. / MÊS	QTD. EST./ANO	CAT/SER	V.UNT	V.TOTAL
DIETAS PARA PACIENTES							
46.	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	7.515	90.180	3697		
47.	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	510	6.120	3697		
48.	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta.	Und.	300	3.600	3697		
49.	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	1.320	15.840	3697		
50.	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Margarina em embalagem individual, ou geleia de	Und.	130	1.560	3697		

	frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida.						
51.	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	210	2.520	3697		
52.	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	6.900	82.800	3697		
53.	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	510	6.120	3697		
54.	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com leite integral ou desnatado, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Margarina ou Geleia de fruta	Und.	300	3.600	3697		
55.	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.	Und.	1.320	15.840	3697		
56.	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido mais café (com ou sem açúcar), ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und.	130	1.560	3697		
57.	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, 3. Creme vegetal.	Und.	210	2.520	3697		
58.	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	7.200	86.400	3697		
59.	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado ou peixe, 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	510	6.120	3697		
60.	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais,	Und.	300	3.600	3697		

TIMBRE DA EMPRESA

	<p>2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>						
61.	<p>Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	1.320	15.840	3697		
62.	<p>Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).</p>	Und.	130	1.560	3697		
63.	<p>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.</p>	Und.	300	3.600	3697		
64.	<p>Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.</p>	Und.	7.500	90.000	3697		
65.	<p>Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso ou, 2. Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas.</p>	Und.	510	6.120	3697		
66.	<p>Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de</p>	Und.	300	3.600	3697		

	fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana feita ou peito de frango ou carne moída 2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.						
67.	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.	Und.	1.320	15.840	3697		
68.	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual	Und.	130	1.560	3697		
69.	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar ou chá, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	210	2.520	3697		
70.	Jantar (Dieta Livre e Branda): 11. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	6.930	83.160	3697		
71.	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/fígado ou peixe), 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	510	6.120	3697		
72.	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou	Und.	300	3.600	3697		

TIMBRE DA EMPRESA

	tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.						
73.	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1.320	15.840	3697		
74.	Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	130	1.560	3697		
75.	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	210	2.520	3697		
76.	Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, 1(um) pão e suco.	Und.	6.060	72.720	3697		
77.	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	6.900	82.800	3697		
78.	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau.	Und.	510	6.120	3697		
79.	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	300	3.600	3697		
80.	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1.320	15.840	3697		
81.	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou	Und.	130	1.560	3697		

	achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.						
82.	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	210	2.520	3697		
83.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS – mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.	LITRO	35	420	1155 50		
84.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina.	LITRO	160	1.920	4799 6		
85.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE GLÚTEM E LACTOSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina, caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina.	LITRO	10	120	7436 5		
86.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA COM LACTOSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com lactose e hipoalergênica, com 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, 56% lactose e 44% maltodextrina, oleína de palma, óleo de cânola, óleo de coco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicerídeos de ácidos graxos, DHA e ara.	LITRO	4	48	1130 26		
87.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi elementar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.	LITRO	45	540	2939 4		
88.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTO DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotenico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selênio, potássio) taurina, l-carnitina. isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose	LITRO	40	480	1155 50		

TIMBRE DA EMPRESA

89.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA ERRO INATO DO METABOLISMO – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metionina e tirosina. Restrição de lisina e triptofano, treonina. Restrição de arginina e proteína.	LITRO	0,25	3	2939 4		
REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
90.	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Margarina com ou sem sal.	Und.	4.500	54.000	3697		
91.	Almoço 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4.500	54.000	3697		
92.	Sopa de carne com vegetais , com ou sem Leguminosas/massas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	5.000	60.000	3697		
REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS							
93.	Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	7.165	85.980	3697		
94.	Jantar: 1. Salada crua 2. Sopa 3. Arroz. 4. Feijão. 5. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou peixe ou ovos), 6. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 7. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 8. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	7.350	88.200	3697		
95.	Sopa de carne com vegetais e massas , com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	2.500	30.000	3697		
VALOR TOTAL ESTIMADO LOTE II:					R\$...		

TABELA 3 - LOTE III – PACS/HC/CAPS AD III

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST. / MÊS	QTD. EST./ANO	CAT/SER	V. UNT	V. TOTAL
DIETAS PARA PACIENTES							
96.	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	3.210	38.520	3697		
97.	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	80	960	3697		
98.	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta.	Und.	280	3.360	3697		
99.	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	1.100	13.200	3697		
100.	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida.	Und.	20	240	3697		
101.	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	30	360	3697		
102.	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	2.330	27.960	3697		

TIMBRE DA EMPRESA

103.	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	80	960	3697		
104.	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com leite integral ou desnatado, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Margarina ou Geleia de fruta	Und.	280	3.360	3697		
105.	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.	Und.	1.100	13.200	3697		
106.	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido mais café (com ou sem açúcar), ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und.	20	240	3697		
107.	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, 3. Creme vegetal.	Und.	30	360	3697		
108.	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.860	34.320	3697		
109.	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado ou peixe, 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	80	960	3697		
110.	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	280	3.360	3697		
111.	Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe,	Und.	1.190	14.280	3697		

	<p>5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados,</p> <p>6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas,</p> <p>7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>					
112.	<p>Almoço (Dieta Imunodeprimido):</p> <p>1. Salada de vegetais cozida,</p> <p>2. Arroz</p> <p>3. Feijão,</p> <p>4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe,</p> <p>5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados,</p> <p>6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida,</p> <p>7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).</p>	Und.	20	240	3697	
113.	<p>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten):</p> <p>1. Salada de Vegetais,</p> <p>2. Arroz,</p> <p>3. Feijão,</p> <p>4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe,</p> <p>5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados,</p> <p>6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas,</p> <p>7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.</p>	Und.	30	360	3697	
114.	<p>Lanche (Dieta Livre e Branda):</p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou,</p> <p>2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.</p>	Und.	3.260	39.120	3697	
115.	<p>Lanche (Dieta Pastosa):</p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso ou,</p> <p>2. Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas.</p>	Und.	80	960	3697	
116.	<p>Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica):</p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana feita ou peito de frango ou carne moída</p> <p>2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.</p>	Und.	280	3.360	3697	
117.	<p>Lanche (Dieta Especial):</p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou</p>	Und.	900	10.800	3697	

TIMBRE DA EMPRESA

	cremoso ou, 2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.					
118.	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual	Und.	20	240	3697	
119.	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar ou chá, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	30	360	3697	
120.	Jantar (Dieta Livre e Branda): 11. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.690	32.280	3697	
121.	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/fígado ou peixe), 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	80	960	3697	
122.	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	280	3.360	3697	
123.	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1.200	14.400	3697	

124.	Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	20	240	3697		
125.	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	30	360	3697		
126.	Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, 1(um) pão e suco.	Und.	1.000	12.000	3697		
127.	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	2.310	27.720	3697		
128.	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau.	Und.	70	840	3697		
129.	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	260	3.120	3697		
130.	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	900	10.800	3697		
131.	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und.	20	240	3697		
132.	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	30	360	3697		

TIMBRE DA EMPRESA

REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
133.	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Margarina com ou sem sal.	Und.	2.430	29.160	3697		
134.	Almoço 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.280	27.360	3697		
135.	Sopa de carne com vegetais, com ou sem Leguminosas/massas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	2.330	27.960	3697		
REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS							
136.	Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.290	27.480	3697		
137.	Jantar: 1. Salada crua 2. Sopa 3. Arroz. 4. Feijão. 5. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou peixe ou ovos), 6. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 7. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 8. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.020	24.240	3697		
138.	Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	800	9.600	3697		
VALOR TOTAL ESTIMADO LOTE III:						R\$...	
VALOR TOTAL DA PROPOSTA (LOTE I+II+III):						R\$...	

VALIDADE DA PROPOSTA: 180 Dias

**DADOS DA PROPONENTE:
DATA/LOCAL**

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL.

SOMENTE PARA CONHECIMENTO, NÃO NECESSÁRIO APRESENTAR NA ESTIMATIVA PRÉVIA

ANEXO II

1. DEMONSTRAÇÃO DOS QUANTITATIVOS DE CONSUMO ESTIMADOS MENSAL POR UNIDADE DE SAÚDE

I - HOSPITAL GERAL DE RORAIMA (HGR)

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dieta sem Lactos e sem Glúten	Dieta para Imunodeprimidos	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	4.813	1.384	716	3.781	52	52	10.798
Colaço	4.813	1.390	710	3.786	54	50	10.803
Sopa	2.810	-	-	-	-	-	2.810
Almoço	4.852	1.390	683	3.736	51	53	10.765
Lanche	4.810	1.415	717	3.762	51	64	10.819
Jantar	4.662	1.413	720	3.774	55	51	10.675
Ceia	4.480	1.402	710	3.782	53	50	10.477

ACOMPANHANTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	5.323
Almoço	7.719
Jantar/Sopa	7.646

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	5.600
Jantar	2.790
Sopa	930

II - HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH (HMINSN)

PACIENTES

TIMBRE DA EMPRESA

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dieta sem Lactose e sem Glúten	Dieta para Imunodeprimidos	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	6.000	450	240	1.200	150	100	8.140
Colação	6.000	450	240	1.200	150	100	8.140
Sopa	6.000	-	-	-	-	-	6.000
Almoço	6.000	450	240	1.200	150	100	8.140
Lanche	6.000	450	240	1.200	150	100	8.140
Jantar	6.000	450	240	1.200	150	100	8.140
Ceia	6.000	450	240	1.200	150	100	8.140

ACOMPANHANTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	4.500
Almoço	4.500
Jantar/Sopa	5.000

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	4.500
Jantar	5.000
Sopa	2.500

CASA DA GESTANTE - PACIENTE
PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dieta sem Lactose e sem Glúten	Dieta para Imunodeprimidos	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	900	60	60	120	60	30	1.230
Colação	900	60	60	120	60	30	1.230
Sopa	60	-	-	-	-	-	60

Almoço	900	60	60	120	60	30	1.230
Lanche	900	60	60	120	60	30	1.230
Jantar	900	60	60	120	60	30	1.230
Ceia	900	60	60	120	60	30	1.230

LACTÁRIO - MAMADAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DAS DIETAS NEONATAIS	Und.	Periodicidade Estimada	Qtd. Est./ Mês	Qtd. Est./ Ano
01	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS – mamadas que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.	LITR O	8/dia	35	420
02	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina.	LITR O	8/dia	160	1.920
03	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE GLÚTEM E LACTOSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina, caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina.	LITR O	8/dia	10	120

TIMBRE DA EMPRESA

04	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA COM LACTOSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com lactose e hipoalergênica, com 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, 56% lactose e 44% maltodextrina, oleína de palma, óleo de cânola, óleo de coco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicerídeos de ácidos graxos, DHA e ara.	LITR O	8/dia	4	48
05	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi elemetar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.	LITR O	8/dia	45	540
06	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTO DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotenico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selenio, potássio) taurina, l-carnitina. Isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose.	LITR O	8/dia	40	480
07	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA ERRO INATO DO METABOLISMO – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metioninae tirosina. Restrição de lisina e triptofano, treonina. Restrição de arginina e proteína.	LITR O	8/dia	0,25	3

III – Pronto Atendimento Cosme e Silva (PCS)

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta iperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	50	30	30	300	410
Colação	150	30	30	300	510
Sopa	200	-	-	-	200
Almoço	200	30	30	400	660
Lanche	100	30	30	100	260
Jantar	150	30	30	400	610
Ceia	150	20	10	100	280

ACOMPANHANTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES
Desjejum	300
Almoço	150
Jantar/Sopa	200

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES
Almoço	1.020
Jantar	1.200
Sopa	300

IV – Centro de Atenção Psicossocial - CAPS III

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	500	500
Almoço	500	500
Lanche	500	500
Jantar	240	240

TIMBRE DA EMPRESA

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	40
Jantar	120

V – UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO MARIA DA C. I. DE MATOS – UAA

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	450	450
Almoço	300	300
Lanche	600	600
Jantar	30	30

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	150
Jantar	150

VI – CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DE ÁLCOOL E DROGAS- CAPS-AD III

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	1.000	1.000
Almoço	500	500
Lanche	1.000	1.000
Jantar	380	380

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Jantar	120

VII – CENTRO DE DIAGNÓSTICO POR IMAGEM (CDI)

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	60
Jantar	30

VIII – HEMOCENTRO DO ESTADO DE RORAIMA (HEMORAIMA)

DOADORES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Pré- Lanche	2.200
Lanche	2.200

IX – SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA (SAMU)

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	169
Jantar	279

X – HOSPITAL CORONEL MOTA (HCM)

PACIENTES

TIMBRE DA EMPRESA

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	165

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	315

XI – LACEN/RR

FUNCIONÁRIO

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	9
Jantar	30

XII – HOSPITAL DAS CLÍNICAS

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dieta sem Lactose e sem Glúten	Dieta para Imunodeprimidos	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	2.160	50	250	800	30	20	3.310
Colação	2.180	50	250	800	30	20	3.330
Sopa	800	-	-	-	-	-	800
Almoço	2.160	50	250	790	30	20	3.300
Lanche	2.160	50	250	800	30	20	3.310
Jantar	2.160	50	250	800	30	20	3.310

Ceia	2.160	50	250	800	30	20	3.310
------	-------	----	-----	-----	----	----	-------

ACOMPANHANTES

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	2.130
Almoço	2.130
Jantar/Sopa	2.130

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	1.270
Jantar	700
Sopa	500

2. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

2.1 ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIO E ACOMPANHANTES

a) REFEIÇÕES para ACOMPANHANTES.

Desjejum valor energético aproximado 400 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: LEITE COM CAFÉ (200mL de leite + 50mL de café)	ML	200
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de Carboidrato: PÃO (francês ou massa fina)	Gr.	50
3	MARGARINA (com ou sem sal)	Gr.	08

b) GRANDES REFEIÇÕES - para ACOMPANHANTES.

ALMOÇO - valor energético aproximado 800 Kcal

JANTAR (sopa) valor energético aproximado 600 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Acompanhamento: Arroz	Gr.	180
	Feijão		140
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína (*). Carne Bovina (sem osso/ com osso)	Gr.	110/150
	Aves (sem osso/ com osso)		120/160
	Linguiça de frango		130
	Peixe (filé / posta)		100/150

TIMBRE DA EMPRESA

3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa	Gr.	60
	Pirão		80
	Polenta		80
	Macarrão		40
4	Sopas	ML	500

c) **GRANDES REFEIÇÕES - Almoço e Jantar para FUNCIONÁRIOS**

Valor energético aproximado 800 Kcal (por refeição)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Salada crua	Gr.	50
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	200
	Feijão		150
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína (*). Carne Bovina (sem osso/ com osso)	Gr.	120/160
	Aves (sem osso/ com osso)		120/160
	Peixe (filé / posta)		120/160
	Fígado, Língua		120
	Carne Seca,		120
	Linguíça		140
	Carne Suína (sem osso/ com osso) (almoço)		130/160
	Ovos	Und.	02
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa	Gr.	60
	Pirão		80
	Batata sauté		80
	Batata a doré		80
	Suflê		80
	Macaxeira frita		60
	Legumes cozidos ou grelhados		80
	Purê		80
	Macarrão		80

	Vatapá		80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (**)	Gr.	100
	Gelatina/ Pudim/Manjar		40
	Doces (pasta/cremoso)		40
	Doces (tablete)		20
6	Suco c/ ou sem açúcar ou adoçante	ML	200

(**) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e Manga - 100g. ficando condicionadas à safra.

2.2. ALIMENTAÇÃO DE DOADORES

a) REFEIÇÕES

Valor energético aproximado (kcal): Pré-Lanche = 300 Kcal

Lanche = 450 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	
			Pré- Lanche	Lanche
1	Suco de Polpa de Fruta ou Fruta	ML	300	300
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão (Francês ou Massa fina ou Hamburger)	Gr.	--	80
	Biscoitos (Maria/Maisena/Salgado)		40	--
3	Margarina	Gr.		10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Queijo e Presunto	Gr.	--	20
	Carne Bovina: Coxão Mole ou Alcatra		--	50
	Frango: Peito de Frango sem osso		--	50
5	Frutas (*)	Und.		1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, melão -100g. Ficando condicionadas à safra.

2.3. ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES

a) DIETA LIVRE OU BÁSICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 450 Kcal

TIMBRE DA EMPRESA

- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Leite (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	250	250
	----- Café mais Leite		250	--	250	--
	----- Café (com ou sem açúcar)		50	--	150	--
	----- Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (c/ ou s/ açúcar)		250	--	250	250
	----- Achocolatado		250	250	250	250
	----- Suco			250	250	250
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão	Gr.	50	--	50	50
	----- Biscoito		45	25	40	40
	----- Torrada		40	30	40	40
	----- Bolo		--	--	80	80
	----- Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	
	----- Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito		20/30	20/30	20/30	20/30
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Margarina (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
	----- Geléia de Frutas		10	--	10	10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo do tipo: Minas, Prato ou Cremoso. (OBS .5)	Gr.	20	--	20	--
5	Frutas	Und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)		

OBS. 1: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS. 2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral ou desnatado de acordo com o SND da contratante.

OBS. 3: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS. 4: Os alimentos dos itens 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e margarina para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS.5: O item 4 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 3 (três) vezes por semana no desjejum ou lanche.

OBS.6: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante e para os pacientes Diabéticos ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia)

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e manga- 100g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 800 Kcal
- JANTAR: 800 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento (**) Arroz	Gr.	180	180
	Feijão		140	140
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	120	120
	Aves (sem osso / com osso)		120/160	120/160
	Peixe (filé/ posta)		120/160	120/160
	Fígado		120	120
	Carne Seca		120	120
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa	Gr.	60	60
	Macarrão		80	80
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
	Purê		80	80
	Vatapá		80	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (***)	Und.	1 EQ(****)	1EQ(***)
	Doces (pasta/compota)	Gr.	40	40

TIMBRE DA EMPRESA

	Gelatina, Pudim		40	40
	Doces (tablete)		20	20
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	200	2000
7	Sopa	ML	500	500

OBS: 01- As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS: 02- A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS: 03- A sopa/canja dos pacientes Diabéticos, quando for acrescida de cereal, este deverá ser integral (Exemplo: arroz/macarrão integral e aveia).

Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g e manga -100g. Ficando condicionadas à safra.

DIETAS ESPECIAIS PACIENTES

✓ **DIETA LAXANTE:** segue a mesma distribuição calórica composição e consistência da **dieta livre** devendo acrescentar frutas, verduras e cereais ricos em fibras, tais como: laranja, Mamão, Abacaxi, Vegetais Folhosos ou Aveia.

✓ **DIETA CONSTIPANTE:** segue a mesma distribuição calórica composição e consistência da **dieta livre** devendo excluir frutas e verduras ricas em fibras, e acrescentar alimentos constipantes do tipo: Batata, macaxeira, banana, farinha de mandioca, suco de caju ou goiaba.

✓ **DIETA PARA DIABÉTICO**

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Leite (sem açúcar)	ML	200	200	200	200
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (s/ açúcar)		250	--	250	250
	Café (sem açúcar)		50	--	--	--
	Café mais Leite		250		250	
	Suco			250	250	

2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão integral	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito integral		40	25	40	40
	Tapioca com aveia/linhaça/chia		60	--	--	--
	Torrada integral		40	25	40	40
	Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	--
Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Massa ou Biscoito sem adição de açúcar na composição.			20/30	20/30	20/30	20/30
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Margarina (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
	Geléia de Frutas (sem açúcar)		10	--	10	10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo (com ou sem sal) do tipo (*):Minas, Ricota ou Cremoso light.	Gr.	20	--	20	--
5	Frutas(*)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)	--	--

OBS: 1 - O item 5 na colação dos pacientes poderá ser oferecido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 1: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

OBS 2: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: Os alimentos dos itens 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite desnatado ou integral, massa e margarina para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito/pão/torrada nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS 4: O item 4 deve ser oferecido pelo menos 3 (três) vezes por semana no desjejum ou lanche.

Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e Manga - 100g. Ficando condicionadas à safra.

OBS 5: Ofertar às 23h lanche para os diabéticos.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR

TIMBRE DA EMPRESA

1	Salada de Vegetais	Gr.	60	60
2	Acompanhamento(**) Arroz integral	Gr.	150	150
	Feijão		130	130
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	160	160
	Aves (sem osso/com osso)		160/200	160/200
	Peixe (filé/posta)		130/180	120/180
	Fígado		150	150
4	Guarnição: Legumes Cozidos ou refogados	Gr.	80	80
	Macarrão integral		20	20
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas	Und	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	Gelatina-diet	Gr.	40	40
6	Suco de polpa de frutas ou frutas (sem açúcar)	MI	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS:1- Dá preferência aos **vegetais** com 5% de glicídio (alface, rúcula, agrião, abobrinha, acelga, berinjela, couve, maxixe, repolho, brócolis, tomate, cebola, rabanete, quiabo e vagem).

OBS: 2- A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS: 3 - Nas refeições principais devem ser acrescentadas fibras.

(***) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 150g, Manga - 100g e Melão 120g.

✓ **DIETA HIPOPROTEICA:**

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 290 Kcal
- Ceia: 205 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT. PREPARADA
------	---------------	------	------------------

			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	250	--	250	250
	Suco de Fruta (com açúcar ou adoçante)	ML	250	250	250	--
	Leite	ML	100			
	Café com açúcar ou adoçante		100	--	100	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão (Francês ou massa fina)	Gr.	50	--	50	50
	Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	--
	Biscoito (salgado ou doce)		40	25	40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Margarina com ou sem sal	Gr	08	--	08	--
	Geléia		10	--	10	--
4	Frutas (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)		

OBS 1: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida .

OBS 2: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT. PREPARADA	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de vegetais	Gr.	40	40

TIMBRE DA EMPRESA

2	Acompanhamento (*):	Gr.	80	80
	Arroz			
	Feijão		40	40
	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:	Gr.	120	120
Carne Bovina (sem osso)				
Aves (sem osso/com osso)				
4	Peixe (filé/posta)		100/140	100/140
	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:	Gr.	50	50
Farofa				
Macarrão				
Pirão				
Legumes cozidos ou refogados				
5	Polenta		80	80
	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:	Und.	1 EQ(**)	1EQ(**)
Frutas cozidas				
6	Compota de Fruta	Gr.	40	40
	Sopa	ML	500	500

(*) A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g.

b) DIETA ISENTA DE LACTOSE OU GLUTÉN

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- Desjejum: 300Kcal
- Colação: 120Kcal
- Lanche: 285 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 opção: Leite de Soja ou sem lactose com ou sem açúcar ou adoçante	ML	250	250	250	250

	Suco de Fruta (com açúcar ou adoçante)		250	250	250	--
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)		250	250	250	250
	Café (com açúcar/adoçante)		50	--	50	
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato	Gr.	45	25	45	45
	Biscoito (sem glúten, salgado ou doce)					
	Tapioca		50	--	50	50
	Cuscuz de Milho		60	30	60	60
	Cuscuz de Arroz		60	30	60	60
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção	Gr	08	08	08	--
	Creme vegetal					
	Geléiade Fruta		10	--	10	--
4	Frutas (*)	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)		

(*) O ITEM 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: Os alimentos dos grupos 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de soja ou sem lactose, cereais isentos de lactose e creme vegetal de soja para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão (sem glúten ou sem leite) nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS 2: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)

- Almoço: 700 Kcal
- Jantar: 700 kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento:	Gr.	80	80
	Arroz			
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:	Gr.	150	150
	Carne Bovina (sem osso)			

TIMBRE DA EMPRESA

	Aves (sem osso/com osso)		150/200	150/200
	Peixe (filé/posta)		120/160	120/160
4	Deve ser escolhida 01 (uma) guarnição: Farofa de Milharina	Gr.	60	60
	Vegetais cozidos ou refogados		80	80
	Macarrão sem glúten		40	40
	Farofa		60	60
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (*)	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Compota de Fruta	Gr.	40	40
6	Suco de fruta ou poupa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: A quantidade de cereal e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

c) DIETA HIPOSSÓDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 350 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 180 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	250	--	250	250
	Leite (com ou sem açúcar)		200	--	200	200
	Café com açúcar ou adoçante		50	--	--	--

2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão (sem sal)	Gr.	50	--	50	50
	Torrada (sem sal)		40	25	40	40
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS 5)		20/40	20/40	20/40	20/40
	Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	--
	Bolo		--	--	60	60
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Margarina sem sal	Gr	08	--	08	--
	Geléia		10	--	10	--
4	Queijo (sem sal)	Gr	20	--	20	--
5	Frutas (**)	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)		

(*) O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS. 1: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS.2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado de acordo com o SND da contratante.

OBS.3: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

OBS.4: O item 4 deve ser oferecido pelo menos 4 (quatro) vezes por semana (desjejum/lanche).

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40

TIMBRE DA EMPRESA

3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:	Gr.	150	150
	Carne Bovina (sem osso)		150/180	150/180
	Aves (sem osso/com osso)		120/150	120/150
	Peixe (filé/posta)		120	120
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:	Gr.	100	100
	Vegetais cozidos ou refogados		40	40
	Macarrão		50	50
	Farofa		80	80
	Pirão		80	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Frutas	Gr.	40	--
	Doce(pasta/compota)		40	--
6	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

(*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

OBS 1: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

d) DIETA ASSÓDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 360 Kcal
- Colação: 70 Kcal
- Lanche: 360 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com	ML	200	--	200	--

	açúcar ou adoçante)					
	Café com açúcar ou adoçante		50	--	--	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato	Gr.	50	--	50	50
	Pão (sem sal)		40	25	40	40
	Biscoito (sem sal)		40	25	40	40
	Torrada (sem sal)		20/40	20/40	20/40	20/40
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito Bolo		--	--	60	60
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção	Gr	08	--	08	--
	Margarina sem sal		10	--	10	--
4	Frutas	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)		

OBS 1: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser ofertado suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 3: O volume das preparações pode ser reduzido conforme necessidade hídrica do paciente.

OBS 4: Não são permitidos alimentos enlatados, industrializados ou embutidos.

OBS 5: A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais).

OBS 6: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de vegetais cozida	Gr.	40	40

TIMBRE DA EMPRESA

2	Acompanhamento:	Gr.	80	80
	Arroz		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:	Gr.	120	120
	Carne Bovina (sem osso)		150/180	150/180
	Aves (sem ou com osso)		100/150	100/150
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:	Gr.	100	100
	Vegetais cozido		40	40
	Macarrão		50	50
	Farofa		80	80
	Pirão		80	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:	Und.	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Frutas cozidas	Gr.	40	40
	Doce(pasta/compota)		40	40
6	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS 1: As frutas com elevado teor de potássio devem ser servidas cozidas.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 4: As leguminosas devem ser cozidas em 2 etapas em busca da redução de potássio, e devem ser servidas somente os grãos desprezando o caldo;

OBS 5: Devem ser adicionados condimentos e especiarias naturais, como alho, manjericão, salsinha, alecrim, manjerona, entre outros.

e) DIETA HIPOLIPÍDICA

a) PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 250 Kcal
- Ceia: 180 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.
------	---------------	------	--------

			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	--	200	--
	Café com açúcar ou adoçante		50	-	50	
2	Leite desnatado	ML	250	250	250	250
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito		40	25	40	40
	Torrada		45	25	45	45
	Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS 4)		20/40	20/40	20/40	20/40
4	Geleia de Frutas	Gr	10	--	10	--
5	Frutas (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)		

OBS 1: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser oferecido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS4: Os alimentos dos grupos 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme neste anexo.

b) **GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40

TIMBRE DA EMPRESA

3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina Magra sem osso)	Gr.	150	150
	Aves sem Pele (sem ou com osso)		150/180	150/180
	Peixe sem Pele (filé/posta)		100/150	100/150
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais	Gr.	100	100
	Macarrão		40	40
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Gelatina	Gr.	40	40
6	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

f) DIETA PASTOSA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Leite (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	250	250
	Café mais Leite		250	--	250	250
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (c/ ou s/ açúcar).		250	--	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção:	Gr.	50	--	50	50

	Pão massa fina					
	Bolo		--	--	80	80
	Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS . 5)		20/30	20/30	20/30	20/30
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Margarina (com ou sem sal) ou	Gr.	08	--	08	08
	Geléia de Frutas		10	--	10	10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo do tipo: Minas, Prato ou Cremoso.	Gr.	20	--	20	--
5	Fruta macia	Und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)		

OBS. 1: As dietas **semi-líquidas** poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS. 2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral ou desnatado de acordo com o SND da contratante.

OBS. 3: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS.4: Os alimentos dos itens 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e margarina para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS.5: O item 4 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 4 (quatro) vezes por semana no desjejum e/ou/lanche.

OBS. 6: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: Banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Acompanhamento (**) Arroz papa	Gr.	80	80
	Caldo de Feijão		40	40
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína desfiada: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	150	150

TIMBRE DA EMPRESA

	Aves (sem osso / com osso)		150/200	150/200
	Peixe (filé/ posta)		120/180	120/180
	Fígado		150	150
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Macarrão	Gr.	40	40
	Pirão		100	100
	Polenta		100	100
	Purê		100	100
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Fruta macia (***)	Und.	1 EQ(****)	1EQ(***)
	Doce em pasta ou cremoso	Gr.	40	40
	Gelatina, Pudim		40	40
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

(*) Ficam condicionados à safra, as saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

(**) A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS. 1: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g.

g) DIETA LÍQUIDA
PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 150 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 300 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	--	200	--

	Café com açúcar ou adoçante		50	-	50	
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Leite	ML	250	250	250	250
	Iogurte		250		250	250
	Mingau (com 5 a 10% de carboidrato)		250	250	250	250
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Geleia de Mocotó	Gr	--	--	50	--
	Gelatina				60	--
4	Suco de Frutas (com ou sem leite)	ML	250	250	250	250

OBS 1: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose ou de soja de acordo com o SND da contratante.

OBS. 2: Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 600 Kcal
- JANTAR: 500 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sopa: Caldo de Legumes com ou sem carne	ML	500	500
	Caldo de Legumes Tamisados		500	500
	Sopa Creme com Carne e/ou Creme de Leite e/ou ovo.		500	500
	Canja ou Canja Liquidificada		500	500
	Caldo de Feijão		500	500
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Geleia de Mocotó	Gr.	50	50
	Gelatina		60	60
	Creme de Fruta com Leite		60	60
	Pudim		60	60
3	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	200	200

TIMBRE DA EMPRESA

OBS 1: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose ou de soja de acordo com o SND da contratante.

OBS. 2: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

h) DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 200 Kcal
- Colação: 150 Kcal
- Lanche: 150 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	--	200	--
	Café com açúcar ou adoçante		50	-	50	
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Geleia de Mocotó	Gr	--	--	50	--
	Gelatina				60	--
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Suco de Frutas (com ou sem açúcar)	ML	250	250	250	250
	Água de Coco		250	250	250	250

OBS 1: Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g .

GRANDES REFEIÇÕES

COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 300 Kcal
- JANTAR: 300 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sopa: Caldo de Legumes	ML	500	500
	Caldo de Legumes Tamisados		500	500
	Caldo de Feijão		500	500

2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Geleia de Mocotó	Gr.	50	50
	----- Gelatina		60	60
3	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	200	200

OBS. 1: Poderá ser acrescentado as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g.

**i) DIETAS HIPERPROTÉICAS E HIPERCALÓRICAS
PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 500 Kcal
- Colação: 250 Kcal
- Lanche: 400 Kcal
- Ceia: 300 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Café (com ou sem açúcar)	ML	50	-	50	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção proteica: Leite (com ou sem açúcar)	ML	200	--	200	200
	----- Leite mais Café (com ou sem açúcar)		250	250	250	250
	----- Achocolatado		250	250	250	250
	----- Iogurte		200	200	200	200
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão	Gr.	75	--	75	50
	----- Biscoito		55	30	40	40
	----- Torrada		60	30	60	40
	----- Vitamina ou salada de fruta		--	--	350	--
	----- Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito		30/50	30/50	30/50	20/50
	----- Bolo		--	--	80	80

TIMBRE DA EMPRESA

4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção					
	Margarina	Gr.	10	10	10	10
	Geleia de Frutas		15	15	15	15
	Banana frita	Und.	50	--	50	--
	Ovos		01	--	01	01
Requeijão	Gr.		20	--	20	15
5	Queijo	Gr.	40	--	40	20
6	Frutas (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)	--	--

OBS 1: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O item 6 na colação dos pacientes poderá ser ofertado suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g, Melão -120g.

OBS 4: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

OBS.5: O item 5 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 4 (quatro) por semana (desjejum e/ou lanche).

OBS6: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 900 Kcal
- JANTAR: 900 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais	Gr.	60	60
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	100	100
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	200	200
	Aves (sem ou com osso)		200/250	200/250
	Peixe (filé/posta)		150/240	150/240
	Fígado		200	200
	Ovos	Und.	3	3

4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais cozidos ou refogados	Gr.	120	120
	Farofa		80	80
	Pirão		100	100
	Polenta		100	100
	Sufê		100	100
	Vatapá		100	100
	Purê		100	100
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas	UND	1 EQ	1EQ
	Gelatina	Gr.	60	60
	Doce (pasta/compota)		60	60
	Pudim		60	60
6	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS. 1: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 4: A quantidade de proteína do item 7 deverá ser aumentada ou acrescida de 01 ovo, não implicando em alteração de preço.

**j) DIETAS PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS:
PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 200 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Café (com ou sem açúcar)	ML	50	--	50	--

TIMBRE DA EMPRESA

2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção proteica: Leite Pasteurizado e Fervido (com ou sem açúcar)	ML	200	--	200	200
	Leite Pasteurizado e Fervido mais Café (com ou sem açúcar)		250	250	250	250
	Achocolatado industrializado (em embalagem individual)		200	200	200	200
	logurte (em embalagem individual)		200	200	200	200
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Biscoito (em embalagem individual)	Gr.	55	25	55	55
	Torrada		60	25	60	60
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a farinha ou biscoito		30/50	30/50	30/50	20/50
	Bolo		--	--	80	80
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Margarina (embalagem individual)	Gr	10	--	10	10
	Geleia de Frutas (em embalagem individual)		12	--	12	12
5	Queijo Tipo Cremoso (em embalagem individual)	Gr	20	--	20	--
6	Frutas Cozida (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)	--	--
7	Suco de Fruta (pasteurizado em embalagem individual)	ML	250	250	250	--

OBS. 1: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

OBS 2: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 130g, maçã- 150g, Melão- 150g, abacaxi- 120g.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 600 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR

1	Salada de Vegetais cozida	Gr.	100/140	100/140
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	160	160
	Aves (sem ou com osso)		150/200	160/230
	Peixe (filé/posta)		130/200	130/200
	Fígado		150	150
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais Cozidos	Gr.	120	100
	Farofa		50	50
	Pirão		100	80
	Purê		80	80
	Polenta		100	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas Cozidas	Und	2 EQ	1EQ
	Preparação Láctea Tipo Flan (em embalagem individual).	Gr.	60	60
	Preparação Láctea Tipo Pudim (em embalagem individual)		60	60
6	Suco de Fruta Pasteurizado (em embalagem individual)	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS. 1: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS. 2: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, maçã- 150g, mamão- 120g, abacaxi- 120g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 5: Poderá ser utilizado a cargo do SND da contratante polpa de fruta industrializada pasteurizada em suco e vitaminas.

OBS.6: Contaminação cruzada dos alimentos deverá ser evitada, devendo ser utilizados utensílios separados para alimentos cozidos e dos alimentos crus.

OBS. 7: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

LEVAR EM CONSIDERAÇÃO QUE PER CAPTA DAS PROTEINAS, ARROZ E FEIJÃO FORAM CONSIDERADAS CRUAS.

TIMBRE DA EMPRESA

**k) DIETAS PARA INDÍGENAS:
PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:**

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Café mais Leite	ML	250	250	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
	Suco de fruta		--	250	250	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito			45	45	45
	Cuscuz		60	--	--	60
	Beiju		80	--	80	80
	Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Banana, Farinha ou Biscoito.		20/30	20/30	20/30	20/30
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Margarina (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
4	Ovo	Und	02	02	02	02
5	Frutas	Und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)		

OBS. 1: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS. 2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral ou desnatado de acordo com o SND da contratante.

OBS. 3: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS. 4: Os alimentos dos itens 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e margarina para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga – 200g, Melão-100g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Acompanhamento (**) Arroz	Gr.	100	100
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:			
	Aves (sem osso / com osso)	Gr.	150/200	150/200
	Peixe (filé/ posta)		130/200	130/200
	Carne Seca		150	150
	Ovos	Und.	02	02
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:		80	80
	Farinha			
	Batata doce	Gr.	100	100
	Macaxeira		100	100
	Abóbora		100	100
	Banana		100	100
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (***)	Und.	1 EQ(****)	1EQ(***)
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	200	200

(*) A quantidade de arroz e farinha poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

(***) **Equivalentes das frutas:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga- 200g.

3. OBSERVAÇÕES FINAIS:

3.1 Todos os gêneros alimentícios empregados, pela CONTRATADA, na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, temperatura, higiene e apresentação;

TIMBRE DA EMPRESA

3.2 No que diz respeito às proteínas deve-se escolher a peça/corte adequado e indicado de acordo com o cardápio. Como exemplo: carne para bife, carne para assado de panela, filé de peixe dentre outros. Vale ressaltar que a carne bovina com osso, somente poderá ser servida para acompanhantes e funcionários, conforme cardápio elaborado pela contratante.

ANEXO V

DAS DEFINIÇÕES

REFEIÇÃO: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, lanche, ceia, colação, sopa, chá, suco de frutas servidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários das Unidades Assistência Hospitalares.

DIETAS ESPECIAIS: são destinadas aos pacientes com dietas: hipossódica, hipoproteica, hipolipídica, laxante, constipante, assódica, hipocalórica, hipercalórica, hiperprotéica, mínima de resíduo atendendo as patologias prescritas em prontuários nas consistências livres, brandas, pastosas, líquidas e líquidas restritas.

DIETAS LIVRES: Destinada a adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição e qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia no caso de pacientes.

DIETAS BRANDAS: Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

CONSISTÊNCIA: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre.

Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

Incluir apenas o caldo do feijão;

Não incluir vegetais crus nas saladas;

Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;

Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;

Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

DIETAS PASTOSAS: Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

DIETAS LÍQUIDAS: Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta pastosa devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

Distribuição: 06 refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

DIETAS LÍQUIDAS DE PROVA: Dietas compostas por líquidos claros e isenta de resíduos.

Consistência: líquida;

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica.

DIETAS PASTOSAS LIQUIDIFICADAS: Dieta de consistência pastosa lisa, isenta de grumos, destinadas a pacientes com problemas de deglutição (idosos, neurológicos, etc) ou com dificuldade de mastigação.

Consistência: liquidificada (mel, necta/xarope);

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: Normolipídica, Normoprotéica e Normoglicídica.

DIETAS PARA DIABÉTICOS: Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta pastosas).

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- a) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante;
- b) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"
- c) Na merenda e ceia devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- d) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia.
- e) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- f) Incluir preparações com cereais integrais (pães, arroz, torradas, panquecas etc.).

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

DIETAS HIPOSSÓDICAS: 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 o mesmo da dieta livre, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETAS ASSÓDICAS (HIPOCALÊMICA, HIPOSSÓDICA): Destinada a pacientes que necessitam de restrição do sódio, potássio e outros eletrólitos para o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, sem a utilização do sal de cozinha, pode ser necessário a redução do volume de líquidos da dieta.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICA: Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimados, etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidas dos seguintes alimentos:

- a) No desjejum – frios, ou geléia, ou ovos, ou banana frita;
- b) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- c) No almoço e no jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.
- d) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

DIETAS HIPOCOLESTEROLÊMICAS: Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS: Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos

DIETAS CONSTIPANTES OU OBSTIPANTES: Destinada a pacientes que apresentam quadros diarreicos ou com necessidades de retardamento do trânsito intestinal.

Substituir preparação láctea por preparações com leite sem lactose ou leite de soja, a fim de excluir a lactose.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos sem fibras; no almoço e jantar uma porção de tubérculo cozido. A sobremesa deve ser à base de fruta cozida ou suco.

DIETAS SEM GLÚTEN: Destinada a pacientes que necessitam de restrição do glúten, proteína no trigo, aveia, cevada, centeio, para portadores de Doença Celíaca e/ou sensibilidade ao glúten.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão total de alimentos ou produtos que contenham glúten (excluindo os alimentos naturalmente fonte desta proteína) substituindo na oferta de alimentos ou no preparo de refeições por farinha de arroz, fécula de batata e/ou a batata, polvilho azedo e doce, milho, maisena, fubá, farinha de grão de bico, etc.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETA SEM LACTOSE: Destinada a pacientes que necessitam de restrição da lactose, carboidrato do leite de vaca e seus derivados para portadores de intolerância à lactose e/ou sensibilidade à lactose.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão de leite de vaca, seus derivados ou produtos que contenham lactose e/ou leite de vaca substituindo por leite sem lactose ou leite de soja na oferta de alimentos ou no preparo de refeições.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETA PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS: Destinada a pacientes imunodeprimidos que necessitam de uma alimentação hiperprotéica e hipercalórica, como o menor risco de contaminação alimentar e com mínimo de manipulação, não sendo permitido ofertar alimentos crus, sem restrição.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: hiperglicídica, hiperlipídica e hiperprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.000 calorias/dia no caso de pacientes.

OUTRAS DIETAS ESPECIAIS: Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

PRÉ-PREPARO: operações efetuadas sobre a matéria-prima que antecedem o preparo dos alimentos, envolvendo seleção, limpeza, descarte de partes dos alimentos, aparar e corte e higienização dos mesmos.

PREPARO: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de corte, divisão, mistura, união, cocção e/ou resfriamento dos alimentos.

DIET: São alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais há restrição no conteúdo de nutrientes como carboidratos, gorduras, proteína ou sódio, adequadas à utilização

em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

LIGHT: É qualquer representação que afirme, surgira ou implique que o alimento possui uma redução mínima de 25% de seu valor energético e ou de seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, quando comparado ao alimento convencional.

ALMOÇO: Segunda grande refeição do dia, entre o desjejum e o jantar.

COLAÇÃO: pequena refeição ao meio da manhã.

DESJEJUM: primeira grande refeição do dia, o café da manhã.

JANTAR: Refeição tomada à noite, ou nas últimas horas da tarde, sendo a terceira grande refeição do dia de um indivíduo.

CEIA: pequena refeição, sendo última refeição do dia.

LANCHE: pequena refeição ao meio da tarde.

PRÉ-LANCHE: pequena refeição destinada a doadores de sangue de jejum.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS - BPF: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

PORCIONAMENTO: É a etapa em que o alimento é retirado da panela e transferido para cubas, travessas ou pratos.

FUNCIÓNÁRIOS: Servidores estatutários (efetivo), servidores nomeados com cargo comissionado e celetistas. Sendo que estes deverão em escala de serviço de 12 horas contínuas.

COMENSAL: Indivíduo que consumirá o alimento preparado (refeições/dieta).

LACTÁRIO: destina-se à preparação de fórmulas infantis. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

Entre as fórmulas infantis, destacam-se:

Fórmulas pediátricas lácteas e não lácteas, devendo estas serem adequadas em termos nutricionais e seguras do ponto de vista bacteriológico.

Fórmulas para prematuros: destinadas a suprir as necessidades nutricionais do recém-nascido pré-termo (RNPT) quando o fornecimento do leite materno/humano não é possível ou insuficiente.

Fórmulas de partida para lactantes: indicadas em algumas situações como substituto do leite materno para crianças menores de 6(seis) meses.

Fórmulas anti-regurgitação (AR): estão indicadas para pacientes que necessitam de uma alimentação com consistência mais espessa.

Fórmulas isentas de lactose: destinadas a lactantes que necessitam excluir esse dissacarídeo da dieta.

Fórmulas de proteína isolada de soja: fórmulas indicadas para crianças com alergia à proteína do leite de vaca, porém não são consideradas hipoalergênicas.

Fórmula semielementares e elementares: fórmulas cuja proteína é submetida a um processo extenso de hidrólise, que resulta em oligopeptídeos e aminoácidos, moléculas pequenas incapazes de desencadear resposta imunológica.

Fórmulas para erros inatos do metabolismo: fórmulas criadas exclusivamente para o manejo nutricional das doenças metabólicas.

Dieta enteral/oral nutricional completa hiperprotéica, hipercalórica para crianças de 0 a 12 meses.

Lipídios: são habitualmente triglicerídeos de cadeia média (TCM) e óleos vegetais de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

