GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

VOLUME 8

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR



compras.sp.gov.br

SÃO PAULO

NOVEMBRO/2026

SUMÁRIO

CAPÍTULO I – ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ELABORAÇÃO DOS ARTEFATOS DA FASE INTERNA DA LICITAÇÃO 1

1. PREFÁCIO 1
2. INSTRUÇÕES GERAIS 2
3. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS 6
4. MINUTAS PADRONIZADAS 7

CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 9

A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA 9

1. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO 9
2. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO 10
3. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO 57
4. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO 58
5. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 8 – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO 58

B. RELAÇÕES DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS) 59

C. MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE, SIGILO E USO 69

D. ESPECIFICAÇÕES PARA O MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA 71

E. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO 75

F. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR 76

G. CHECKLIST DE CONTROLE 85

H. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA 87

I. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR 88

CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS, DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS 123

1. RESUMO DOS VALORES REFERENCIAIS 123
2. RESUMO DOS DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS 126
3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS 134
4. CUSTOS DOS SERVIÇOS 268
5. ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS 283

6. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS (BDI) 300

APÊNDICE – FORNECIMENTO DE LANCHE PARA DOADORES DE SANGUE – HEMOCENTRO 303

GLOSSÁRIO 306

BIBLIOGRAFIA 310

CRÉDITOS 311

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Informações do(s) local(is) onde serão prestados os serviços 11
Quadro 2 – Informações do quantitativo de comensais/dia 11
Quadro 3 – Estimativa de pacientes 11
Quadro 4 – Estimativa diária por tipo de refeição 12
Quadro 5 – Estimativa diária por tipo de refeição 13
Quadro 6 – Estimativa diária por tipo de dieta 13
Quadro 7 – Estimativa diária por tipo de refeição 13
Quadro 8 – Estimativa diária por tipo de dieta 14
Quadro 9 – Estimativa diária por tipo de refeição 14
Quadro 10 – Estimativa diária por tipo de refeição 14
Quadro 11 – Estimativa diária por tipo de refeição 14
Quadro 12 – Estimativa diária por tipo de posto para manipulação de dietas especiais 15
Quadro 13 – Estimativa de quantitativo de postos de Nutricionistas clínicos 15
Quadro 14 – Horários de entrega das refeições 16
Quadro 15 – Horários de entrega das refeições 17
Quadro 16 – Composição do cardápio – Dieta geral 21
Quadro 17 – Composição do cardápio – Dieta leve 23
Quadro 18 – Composição do cardápio – Diabéticos 26
Quadro 19 – Composição do cardápio – Hipercalórica e hiperproteica 27
Quadro 20 – Composição do cardápio – Hipocalórica 28
Quadro 21 – Composição do cardápio – Hipercalórica 29
Quadro 22 – Tabela de capacidades de produção dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com os tipos de postos de serviços 33
Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentosprontos 60
Quadro 24 – A: Paciente Adulto 72
Quadro 25 – B: Paciente Infantil 73
Quadro 26 – C: Posto/dia 73
Quadro 27 – Desempenho Profissional 77
Quadro 28 – Desempenho das Atividades 77
Quadro 29 – Gerenciamento 77
Quadro 30 – Manutenção 78
Quadro 31 – Percentuais de Liberação de Pagamento conforme Avaliação da Qualidade 80
Quadro 32 – Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços 81
Quadro 33 – Grupo 1 – Desempenho Profissional 82
Quadro 34 – Grupo 2 – Desempenho das Atividades 83
Quadro 35 – Grupo 3 – Gerenciamento 84
Quadro 36 – Grupo 4 – Manutenção 84
Quadro 37 – Relatório das Instalações 84
Quadro 38 – Quadro-Resumo 84

Quadro 39 – Checklist de Controle 85
Quadro 40 – Modelo de registro para mensurar desperdício 87
Quadro 41 – Tabela de temperatura – Recebimento de carnes 89
Quadro 42 – Tabela de temperatura – Recebimento de hortifrutigranjeiros 90
Quadro 43 – Tabela de temperatura – Laticínios e derivados 90
Quadro 44 – Tabela de temperatura – Estocáveis 90
Quadro 45 – Tabela de temperatura – Sucos e produtos industrializados 91
Quadro 46 – Tabela de higienização das instalações 101
Quadro 47 – Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios 103
Quadro 48 – Tabela de esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil 116
Quadro 49 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos 123
Quadro 50 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos 124
Quadro 51 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos 125
Quadro 52 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos 125
Quadro 53 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos 126
Quadro 54 – Valores referenciais dos postos de dietas especiais 126
Quadro 55 – Valores referenciais dos postos de Nutricionista clínico 126
Quadro 56 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos 127
Quadro 57 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos 131
Quadro 58 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos 132
Quadro 59 – Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Postos de manipulação de dietas especializadas 134
Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto 135
Quadro 61 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral 145
Quadro 62 – Resumo da matéria-prima alimentar da dieta geral 149
Quadro 63 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta leve 150
Quadro 64 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta leve 152
Quadro 65 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida 153
Quadro 66 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida 154
Quadro 67 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica 155
Quadro 68 – Resumo da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica 160
Quadro 69 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica 161
Quadro 70 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica 167
Quadro 71 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabética 168
Quadro 72 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta Diabética 173
Quadro 73 – Custos da matéria-prima alimentar – Lanches 174
Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão 176
Quadro 75 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta infantil de 0 a 1 ano 186

Quadro 76 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta infantil de 0 a 1 ano 188
Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral 189
Quadro 78 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta geral 196
Quadro 79 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida 197
Quadro 80 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida 200
Quadro 81 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta leve 200
Quadro 82 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta leve 201
Quadro 83 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica 202
Quadro 84 – Resumo da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica 208
Quadro 85 – Custos da matéria-prima alimentar – Diabética 209
Quadro 86 – Resumo da matéria-prima alimentar – Diabético 215
Quadro 87 – Custos da matéria-prima alimentar – Porção para diabético 216
Quadro 88 – Resumo da matéria-prima alimentar – Porções para diabético 217
Quadro 89 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar comum a todas as dietas 218
Quadro 90 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta geral, hiper hiper e diabético) 219
Quadro 91 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta geral, hiper hiper e diabético) 220
Quadro 92 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta líquida) 221
Quadro 93 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta líquida) 222
Quadro 94 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (lanches) 223
Quadro 95 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (recicláveis para o preparo das refeições) 223
Quadro 96 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (0 a 1 ano) 224
Quadro 97 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (0 a 1 ano) 225
Quadro 98 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (geral, hiper hiper e diabético) 226
Quadro 99 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (líquida) 227
Quadro 100 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (recicláveis para o preparo das refeições) 227
Quadro 101 – Resumo dos custos com despesas de acordo com o quantitativo de comensais 228
Quadro 102 – Custos com equipamentos 231
Quadro 103 – Utensílios 240
Quadro 104 – Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho 246
Quadro 105 – Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico – 44 horas semanais – 2ª a sábado 248
Quadro 106 – Custos de mão de obra – Técnico em nutrição – 44 horas semanais – 2ª a sábado 249
Quadro 107 – Custos de mão de obra – Cozinheiro – 44 horas semanais – 2ª a sábado 250
Quadro 108 – Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha – 44 horas semanais – 2ª a sábado 251
Quadro 109 – Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha – 44 horas semanais – 2ª a sábado 252
Quadro 110 – Custos de mão de obra – Copeiro – 44 horas semanais – 2ª a sábado 253
Quadro 111 – Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais – 44 horas semanais – 2ª a sábado 254
Quadro 112 – Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque – 44 horas semanais – 2ª a sábado 255
Quadro 113 – Custos de mão de obra – Açougueiro – 44 horas semanais – 2ª a sábado 256
Quadro 114 – Custos de mão de obra – Lactarista – 44 horas semanais – 2ª a sábado 257

Quadro 115 – Custos de mão de obra – Auxiliar de lactarista – 44 horas semanais – 2ª a sábado 258
Quadro 116 – Custos de mão de obra – Equipe de manutenção predial – 44 horas semanais – 2 ª a 6ª feira 259
Quadro 117 – Custos de mão de obra – Nutricionista clínico – 44 horas semanais – 2ª a sábado 260
Quadro 118 – Quantidade de profissionais necessários de acordo com a quantidade de leitos atendidos 261
Quadro 119 – Quantidade de profissionais por setor/atividade 261
Quadro 120 – Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno 261
Quadro 121 – Distribuição da equipe de nutrição por setor e por turno 262
Quadro 122 – Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários por setor e por turno 263
Quadro 123 – Quantidade de profissionais necessários 265
Quadro 124 – Quadro de profissionais com folguista por setor e por turno para o posto de manipulação de dietas 265
Quadro 125 – Exemplo de planilha de orçamento com quantitativos e valores unitários – Paciente adulto com o adicional do Nutricionista clínico 266
Quadro 126 – Definição de custos diretos e custos para rateio, por tipo de refeição 268
Quadro 127 – Tempo de preparo para cada faixa de comensal em minutos 271
Quadro 128 – Custo mensal com vale-transporte, por posto de trabalho 276
Quadro 129 – Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme e EPIs dos profissionais da cozinha 279
Quadro 130 – Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme e EPIs dos profissionais envolvidos na manutenção predial 280
Quadro 131 – Distribuição dos profissionais por setores 281
Quadro 132 – Tabela de valor do posto de nutrição clínica diurno/noturno 282
Quadro 133 – Dimensionamento de mão de obra por tipo de posto 282
Quadro 134 – Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas 286
Quadro 135 – Parâmetros de Cálculo – Jornada de Trabalho 287
Quadro 136 – Parâmetros de Cálculo – População Feminina 288
Quadro 137 – Parâmetros de Cálculo – População Masculina 288
Quadro 138 – Parâmetros de Cálculo – Movimentação do Empregado 289
Quadro 139 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego 290
Quadro 140 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Enfermidade 291
Quadro 141 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Ausências Legais 291
Quadro 142 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Licença-paternidade 292
Quadro 143 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Acidente de Trabalho 292
Quadro 144 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Aviso-prévio Trabalhado 293
Quadro 145 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Licença-maternidade 293
Quadro 146 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por FGTS e Multas 294
Quadro 147 – Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano 295
Quadro 148 – Detalhamento do Cálculo dos Encargos Sociais e Trabalhistas 297
Quadro 149 – Parâmetros para cálculo do BDI 302
Quadro 150 – Estimativa de preços referenciais da refeição 304
Quadro 151 – Resumo dos demonstrativos dos valores unitários 304
Quadro 152 – Custos com matéria-prima alimentar 305

CAPÍTULO I – ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ELABORAÇÃO DOS ARTEFATOS DA FASE INTERNA DA LICITAÇÃO

1. PREFÁCIO

1.1. Este volume estabelece diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando ao fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes adultos e infantis e aos acompanhantes cuja permanência é assegurada pela legislação vigente, nos termos dos seguintes diplomas normativos:

1.1.1. Lei nº 14.737, de 27 de novembro de 2023, que dispõe que a toda mulher é assegurado o direito a acompanhante durante todo o período do atendimento em consultas, exames e procedimentos realizados em unidades de saúde públicas ou privadas. O acompanhante terá direito a condições adequadas para sua permanência durante o período correspondente;

1.1.2. Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015, que dispõe que à pessoa com deficiência internada ou em observação é assegurado o direito a acompanhante ou a atendente pessoal, devendo o órgão ou a instituição de saúde proporcionar condições adequadas para sua permanência em tempo integral;

1.1.3. Lei nº 8.069, de 13 de junho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de São Paulo, art. 278, inciso VII, e a Lei Estadual nº 17.431, de 14 de outubro de 2021;

1.1.4. Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto da Pessoa Idosa), que determina que, para a pessoa idosa internada ou em observação, é assegurado o direito a acompanhante, devendo o órgão de saúde proporcionar as condições adequadas para a sua permanência em tempo integral.

1.2. A alimentação adequada é um fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação de seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

1.3. O objeto da presente prestação de serviços compreende o fornecimento de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas a pacientes e acompanhantes,

abrangendo a operacionalização e a distribuição de dietas gerais, dietas especiais, nutrição enteral e fórmulas lácteas, bem como o desenvolvimento das atividades de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e dietoterápica.

1.4. O cardápio diário básico padrão e recomendações, definidos no tópico "A" do Capítulo II deste estudo, deverão nortear a elaboração dos cardápios para o atendimento de pacientes com a prescrição para as dietas gerais, assim como para as dietas especiais.

1.5. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas de cada unidade e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades do paciente. As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para a Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

2. INSTRUÇÕES GERAIS

2.1. Para melhor utilização das informações e dos dados constantes neste volume, devem ser observadas as instruções gerais a seguir.

2.1.1. A nomenclatura recomendada para a definição do objeto é **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar**.

2.1.2. A prestação do serviço dar-se-á na forma de refeição e deverá estar embasada nas especificações técnicas definidas no tópico "A" do Capítulo II, considerando que essas refeições serão preparadas nas dependências do Contratante.

2.1.3. O Contratante deverá complementar/adequar as especificações técnicas, descritas no tópico "A" do Capítulo II, de acordo com suas necessidades e peculiaridades. Ressalta-se que as especificações técnicas, devidamente ajustadas às características e necessidades da Unidade Contratante, deverão ser anexadas ao Edital como parte integrante, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.4. Para o presente estudo foi definido o custo da prestação de serviço, englobando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, e o custo do posto de serviço, contemplando a manipulação de dietas especializadas, envolvendo a manipulação e a distribuição de

fórmulas lácteas e a nutrição enteral por parte do contratado.

2.1.4.1. Para o posto de serviço, a aquisição e o fornecimento dos produtos (nutrientes, insumos, frasco e equipo) deverão ser efetuados pelo Contratante, preferencialmente por meio do sistema de registro de preços, na modalidade pregão, restando ao contratado as demais atividades envolvendo prescrição dietética, manipulação, distribuição, avaliação nutricional e higienização das dependências.

2.1.4.2. Excetua-se dessa obrigatoriedade a aquisição de mamadeiras e respectivos acessórios, copos graduados, produtos de limpeza para a higienização dos utensílios, para área física e para equipamentos, material descartável, material para a paramentação dos profissionais, sacos e etiquetas para identificação, utensílios, equipamentos e todos os materiais utilizados no processo de preparo, envase e distribuição dos produtos elaborados no lactário/sondário, que serão de responsabilidade do contratado.

2.1.5. Para a melhor caracterização e distinção dos serviços a serem desenvolvidos, as especificações técnicas apresentadas no tópico "A" do Capítulo II foram estruturadas em duas partes, a saber:

2.1.5.1. Descrição dos serviços – dietas especiais, gerais ou de rotina;

2.1.5.2. Descrição dos serviços – postos de manipulação de dietas especializadas (nutrição enteral e lactário).

2.1.6. Para evidenciar a obrigação e a responsabilidade do contratado relativas à manutenção das instalações e dos equipamentos destinados à operacionalização dos serviços de nutrição e alimentação, foi prevista uma equipe de manutenção composta de pedreiro, mecânico de manutenção elétrica e mecânico de manutenção mecânica, para sanar reparos, adequações e adaptações necessárias ao bom desempenho dos serviços.

2.1.7. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e a distribuição das refeições deverão ser efetuados em bandejas térmicas, com os respectivos descartáveis ou recipientes descartáveis de polipropileno, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética (SND).

2.1.8. Para a contratação desses serviços foram adotadas as seguintes unidades de medida:

2.1.8.1. **Refeição** – Destinada a dietas gerais ou de rotina, modificadas e especiais, compreendendo o desjejum, o almoço, o jantar, a merenda, a ceia, a colação, os lanches, a papa de frutas, a sopa, o chá e o suco de frutas; e

2.1.8.2. **Posto/dia** – Posto de manipulação de dietas especializadas destinadas às atividades de manipulação, higienização, distribuição das fórmulas lácteas, dietas enterais e módulos, e de suplementos.

2.1.9. Os valores referenciais da refeição, assim como o valor do posto/dia para a manipulação de dietas especializadas, apresentados no Capítulo III, foram definidos como unidade de medida para a contratação dos serviços.

2.1.10. Ficam sob a responsabilidade do contratado a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), utensílios, controles de segurança alimentar (análise microbiológica dos alimentos, análise da potabilidade da água, a análise de Swab e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, assim como todo material necessário para a distribuição das refeições. Também estão incluídas as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos.

2.1.11. Como as exigências estabelecidas nas Especificações Técnicas são, em princípio, de uso comum às Unidades Hospitalares envolvidas, eventuais especificidades dos serviços de nutrição que se apresentem como importantes para cada Contratante deverão ser consideradas tanto na adaptação das especificações técnicas, como na composição dos respectivos preços dos serviços.

2.1.11.1. As necessidades específicas não contempladas nas Especificações Técnicas ou itens originalmente agregados que se apresentem como excessivos em uma determinada contratação, respeitadas as prescrições legais, implicarão ajustes e adaptações nas correspondentes composições de preços pelas próprias unidades.

2.1.11.2. Esse procedimento é extensivo para situações diferenciadas nas diversas regiões do Estado, a exemplo do piso salarial da região, transporte e outros.

2.1.11.3. Os hospitais penitenciários deverão utilizar-se dos Anexos I, III e V da Resolução SAMSP nº 16, de 1998 (com a redação dada pela Resolução SOG nº 09, de 2021), observadas as necessidades de atendimento dos custodiados, nos termos do parágrafo único do artigo 2º dessa Resolução.

2.1.12. As especificações técnicas constantes no tópico “A” do Capítulo II deverão, obrigatoriamente, estar adequadas às modificações de composição de preços tratadas no item 2.1.11.

2.1.12.1. As especificações técnicas poderão, ainda, sofrer adaptações para atender às peculiaridades de cada Unidade Contratante, mesmo que tais modificações não venham a alterar a composição dos preços dos serviços.

2.1.13. Os valores referenciais apresentados neste documento refletem o trabalho realizado, especialmente as especificações técnicas, a legislação vigente e os preços de mercado dos insumos, devendo ser utilizados como referência para a contratação dos serviços. Esses valores incluem mão de obra, materiais, equipamentos, controles de segurança alimentar e demais insumos necessários à execução dos serviços, assim como os encargos sociais, tributos e impostos inerentes à prestação desses serviços acrescidos da taxa de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que engloba todos os custos e despesas, bem como a taxa de lucro do contratado.

2.1.14. Para a elaboração deste documento, foram pesquisadas e aplicadas as normas sobre licitações e contratos, as normas específicas e complementares referentes aos serviços, a legislação trabalhista, previdenciária e tributária/fiscal, bem como a convenção coletiva mais recente, considerando que os valores dos serviços apresentados devem estar referenciados à base do último dissídio dos acordos ou convenções coletivas de trabalho das respectivas categorias profissionais.

2.1.15. Em conformidade com o art. 135 da Lei no 14.133, de 2021, os preços dos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, mediante demonstração analítica da variação dos custos contratuais.

2.1.16. Para contratação da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, deverão ser utilizadas as diretrizes estabelecidas neste volume, quando da realização de suas licitações. Recomenda-se o prazo de 30 (trinta) meses para a vigência inicial dos contratos.

2.1.17. Neste volume, encontram-se, no tópico “I” do Capítulo II, os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, com a finalidade de garantir a qualidade da alimentação a ser servida e nortear o contratado nos procedimentos operacionais estabelecidos pela Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026.

2.1.18. No tópico “B” do Capítulo II, estão destacadas sugestões para composição dos cardápios para alimentos prontos, elaborados pela Comissão Técnica de Nutricionistas da Coordenadoria de Serviços de Saúde. Essas sugestões visam auxiliar a auditoria/fiscalização das gramaturas que serão servidas aos pacientes e acompanhantes.

2.1.19. Deve ser utilizado o checklist de controle (tópico "G" do Capítulo II), a ser preenchido pelo Nutricionista do contratado, com a finalidade de identificar, em curto prazo, não conformidades na operacionalização do serviço.

2.1.20. Encontra-se, no tópico "F" do Capítulo II, ferramenta a ser utilizada na gestão contratual, integrante do procedimento "Avaliação da Qualidade da Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar" do Estado de São Paulo.

2.1.21. Encontra-se inserido ao final deste volume o Glossário, com a finalidade de nortear o melhor entendimento do documento.

2.1.22. O modelo apresentado neste estudo aplica-se às situações que demandem a contratação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, em conformidade com o inciso XVI do artigo 6º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

3. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS

3.1. Este caderno foi desenvolvido em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, previsto no artigo 5º da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em consonância com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas, conforme as diretrizes estabelecidas pela Resolução SGGD nº 60, de 15 de dezembro de 2025, especialmente quanto à promoção do desenvolvimento econômico, da inclusão social e da proteção ao meio ambiente. Essas diretrizes também estão contempladas no Decreto estadual nº 50.170, de 4 de novembro de 2005, que dispõe sobre a adoção de critérios socioambientais nas contratações públicas estaduais.

3.2. A alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.

3.3. Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, controle de resíduos (sobras e restos) e recepção de alimentos, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.

3.4. Ressaltamos que a transparência na Administração Pública deve ser reconhecida como

ação de cunho socioambiental, pois o acesso às informações, propiciado à sociedade por meio de ferramentas como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a exemplo de outros sistemas de apoio à gestão da Administração Pública estadual, facilita o acompanhamento do desempenho das compras governamentais.

3.5. Observa-se também que a prática de valores éticos e socioambientais que envolvem a licitação e se estendem à gestão contratual reflete a responsabilidade da Administração no desempenho do papel de consumidor. Assim devem ser entendidas, por exemplo, exigências concernentes ao cumprimento das normas relativas à saúde e segurança no trabalho.

3.6. Também merecem destaque práticas de gestão no cumprimento das determinações legais, que conferem à Administração importante papel na garantia de direitos e conquistas trabalhistas, tais como a observação quanto ao recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e retenções da Previdência Social, exigências decorrentes de convenção ou acordo coletivo das categorias profissionais envolvidas na execução dos serviços terceirizados.

3.7. Ainda, a justa aplicação de sanções administrativas, inclusive decorrentes de infrações ambientais, nos termos da Lei no 14.133, de 2021, e da legislação vigente, inibe que fornecedores tenham comportamento incompatível com os valores éticos da Administração Pública.

3.8. As Especificações Socioambientais encontram-se de acordo com os manuais de boas práticas e legislações vigentes até a presente data.

4. MINUTAS PADRONIZADAS

4.1. Em atenção ao disposto no artigo 19 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o Decreto Estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, em seu artigo 3º, determinou que os órgãos e entidades da Administração Pública estadual direta e autárquica devem utilizar as minutas-padrão instituídas pela Secretaria de Gestão e Governo Digital (SGGD), com o auxílio da Procuradoria Geral do Estado (PGE), para as licitações e contratações regidas pela referida Lei.

4.2. Essas minutas destinam-se à utilização pelos órgãos e entidades assessorados pela PGE, e os representantes do Estado em fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público deverão adotar as providências necessárias à observância das orientações deste volume, no que couber.

4.3. A unidade contratante deverá observar integralmente as orientações e parâmetros constantes dessas minutas, adaptando-as quando houver especificidades (devidamente

justificadas no processo administrativo). Elaboradas com base na legislação vigente e nas melhores práticas de gestão, visam à padronização de procedimentos, à segurança jurídica e à eficiência administrativa, contribuindo para reduzir riscos, uniformizar entendimentos e fortalecer o controle preventivo sobre os atos administrativos.

4.4. As versões atualizadas das minutas-padrão encontram-se disponíveis no Portal de Compras do Governo do Estado de São Paulo (https://compras.sp.gov.br/toolkits/) e no sítio eletrônico da Procuradoria Geral do Estado (https://www.pge.sp.gov.br/).

CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Este Capítulo apresenta as especificações técnicas a serem observadas pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual na elaboração dos artefatos da fase de planejamento destinados à contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar. Com base nas minutas-padrão referidas no Capítulo I, são consolidadas orientações, modelos documentais, diretrizes e instruções para a elaboração dos artefatos correspondentes ao Termo de Referência, Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios (prontos), Modelo de Termo de Confidencialidade, Sigilo e Uso, Especificações para o Modelo de Planilha de Proposta, Disposições Específicas da Minuta de Contrato, Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, Checklist de controle do preparo das refeições, Controle de Sobra Limpa e Parâmetros Mínimos para a Operacionalização dos Serviços.

A Unidade Contratante deverá preencher/adequar os Quadros dos itens 5.1.2.1 a 5.1.2.4 dos Parâmetros Gerais de acordo com a sua realidade operacional.

Em relação ao item 5.1.2.3.1 e ao Quadro 3, considerando a oscilação da taxa de ocupação diária de pacientes, a Unidade poderá, se for o caso, optar por quantidade mensal estimada, efetuando-se as adaptações que forem necessárias.

A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

O conteúdo apresentado nesta seção deve substituir a redação correspondente da minuta-padrão de Termo de Referência (TR), de forma a adequá-la às contratações de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar. Os trechos destacados em vermelho indicam campos que devem ser personalizados pela Unidade Contratante, conforme a realidade, as necessidades e as especificidades do órgão ou entidade. Ressalta-se que a numeração dos itens poderá divergir daquela constante na minuta-padrão, em razão das adaptações necessárias ao presente modelo.

1. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação da prestação de serviços de nutrição e alimentação destinada a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes cujo direito à permanência é assegurado pela legislação vigente (Lei nº 14.737, de 2023, Lei nº 13.146, de 2015, Lei nº 8.069, de 1990, Constituição do Estado de São Paulo – art. 278, inciso VII, Lei Estadual nº 17.431, de 2021, e Lei nº 10.741, de 2003), a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, visando ao

fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, conforme(...).

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados da data estabelecida para início dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Descrição dos serviços

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar realizar-se- á com observância das seguintes diretrizes:

5.1.1.1. A utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída pelo contratado;

5.1.1.2. O fornecimento pelo contratado de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

5.1.1.3. O contratado deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante;

5.1.1.4. É de responsabilidade do contratado a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo Contratante;

5.1.1.5. O contratado também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e

adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante.

5.1.2. Informações dos Serviços - Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

5.1.2.1. Informações do(s) Local(is) Onde Serão Prestados os Serviços

Quadro 1 – Informações do(s) local(is) onde serão prestados os serviços

Unidade
(Denominação completa do órgão ou entidade onde os serviços serão prestados)
Endereço
(Endereço(s) completo(s) do(s) local(is) de prestação dos serviços)

5.1.2.2. Informações de cada Unidade e do Quantitativo de Comensais/dia

Quadro 2 – Informações do quantitativo de comensais/dia

Informações da Unidade
Classificação da Unidade Hospitalar (geral, infantil, referência etc.):
População atendida:
Números de leitos da Unidade:
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório:
Taxa de ocupação da Unidade Hospitalar:

5.1.2.3. Quantitativos Estimados por Unidade

5.1.2.3.1. Estimativa Diária da População Abrangida

Quadro 3 – Estimativa de pacientes

Unidade	
Estimativa	**Quantidade/dia**
Paciente infantil de 0 a 01 ano	(Quantidade)
Paciente infantil de 01 a 12 anos	(Quantidade)
Pacientes adultos	(Quantidade)
Acompanhantes	(Quantidade)
Pacientes – lanche pós-exames/terapias especiais e lanche pós-jejum	(Quantidade)
Pacientes em TNEP[1]	(Quantidade)
Pacientes – lactário	(Quantidade)

5.1.2.3.2. Estimativa Diária de Cada Tipo de Refeição

[1] Pacientes em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral.

5.1.2.3.2.1. Alimentação Paciente Adulto

Quadro 4 – Estimativa diária por tipo de refeição

	Unidade	
Tipo de Refeição	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta Leve		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta Líquida		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta Hipercalórica – Psiquiátricos		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta para Diabéticos		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)

5.1.2.3.2.2. Alimentação Paciente Infantil – 0 a 1 Ano

Quadro 5 – Estimativa diária por tipo de refeição

Unidade		
Tipo de Refeição	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Suco	Porção de 200 ml	(Quantidade)
Chá	Porção de 200 ml	(Quantidade)
Papa	Porção de 200 g	(Quantidade)
Sopa	Porção de 200 g	(Quantidade)

Quadro 6 – Estimativa diária por tipo de dieta

Unidade		
Tipo de Dieta	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Fórmula infantil convencional	Litro	(Quantidade)
Fórmula infantil especial	Litro	(Quantidade)

5.1.2.3.2.3. Alimentação Paciente Infantil – 1 a 12 Anos

Quadro 7 – Estimativa diária por tipo de refeição

	Unidade	
Tipo de Refeição	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta Leve		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta Líquida		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta Hipercalórica – Psiquiátricos		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)
Dieta para Diabéticos		
Desjejum	Refeição	(Quantidade)

Colação	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Merenda	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)
Ceia	Refeição	(Quantidade)

5.1.2.3.2.4. Nutrição Enteral

Quadro 8 – Estimativa diária por tipo de dieta

Unidade		
Tipo de Dieta	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Normal sistema aberto	Litro	(Quantidade)
Especial sistema aberto	Litro	(Quantidade)
Normal sistema fechado	Litro	(Quantidade)
Especial sistema fechado	Litro	(Quantidade)
Suplemento nutricional	Litro	(Quantidade)
Módulo	Litro	(Quantidade)

5.1.2.3.2.5. Alimentação para Acompanhantes

Quadro 9 – Estimativa diária por tipo de refeição

Unidade		
Tipo de Dieta	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Desjejum	Refeição	(Quantidade)
Almoço	Refeição	(Quantidade)
Jantar	Refeição	(Quantidade)

5.1.2.3.2.6. Lanche Pós-exames/Terapias Especiais

Quadro 10 – Estimativa diária por tipo de refeição

Unidade		
Tipo de Dieta	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Lanche	Refeição	(Quantidade)

5.1.2.3.2.7. Lanche Pós-jejum

Quadro 11 – Estimativa diária por tipo de refeição

Unidade		
Tipo de Dieta	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Lanche	Refeição	(Quantidade)

5.1.2.4. Estimativa por Tipo de Posto por Unidade

5.1.2.4.1. Posto de Manipulação de Dietas Especiais

Quadro 12 – Estimativa diária por tipo de posto para manipulação de dietas especiais

Unidade		
Tipo de Dieta	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Posto básico diurno	Posto/dia	(Quantidade)
Posto I diurno	Posto/dia	(Quantidade)
Posto II diurno	Posto/dia	(Quantidade)
Posto básico noturno	Posto/dia	(Quantidade)
Posto I noturno	Posto/dia	(Quantidade)
Posto II noturno	Posto/dia	(Quantidade)

5.1.2.4.2. Posto de Nutricionista Clínico

Quadro 13 – Estimativa de quantitativo de postos de Nutricionistas clínicos

Unidade		
Tipo de Dieta	**Unidade de Medida**	**Quantidade Diária Estimada**
Posto Nutricionista Clínico	Posto/dia ou Posto/mês	(Quantidade)

5.1.3. Descrição dos Serviços – Convencional

5.1.3.1. Dietas Gerais e Dietas Especiais Destinadas a Pacientes Adultos e Infantis

5.1.3.1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

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

5.1.3.1.2.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.1.3.1.2.2. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta (com repetição quinzenal);

5.1.3.1.2.3. Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;

5.1.3.1.2.4. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

5.1.3.1.2.5. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;

5.1.3.1.2.6. Coleta de amostras da alimentação preparada;

5.1.3.1.2.7. Transporte interno e distribuição nas copas e aos leitos;

5.1.3.1.2.8. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo predeterminado;

5.1.3.1.2.9. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos pacientes.

5.1.3.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

5.1.3.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

5.1.3.1.5. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

5.1.3.1.6. A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico do contratado, a fim de avaliar a apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura das refeições e, quando necessário, promover alterações ou adaptações para assegurar o atendimento adequado e satisfatório dos pacientes.

5.1.4. Horários de Distribuição

5.1.4.1. Alimentação Paciente Adulto

Quadro 14 – Horários de entrega das refeições

Unidade	
Tipo de Dieta	**Horários de Entrega**
Paciente Adulto	
Desjejum	(Horário)
Colação	(Horário)
Almoço	(Horário)
Merenda	(Horário)
Jantar	(Horário)
Ceia	(Horário)

5.1.4.2. Alimentação paciente infantil

Quadro 15 – Horários de entrega das refeições

Unidade	
Tipo de Dieta	**Horários de Entrega**
Paciente Infantil	
Desjejum	(Horário)
Colação	(Horário)
Almoço	(Horário)
Merenda	(Horário)
Jantar	(Horário)
Ceia	(Horário)

5.2. CARDÁPIO

5.2.1. Regras Gerais

5.2.1.1. Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMSP nº 16, de 1998, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989.

5.2.1.2. Apresenta-se, no Apêndice 1 deste Termo de Referência, o documento denominado "Sugestões para a Composição dos Cardápios – Alimentos Prontos", elaborado pela Comissão Técnica de Nutricionistas da Coordenadoria de Serviços de Saúde, com a finalidade de orientar a operacionalização, auditoria e fiscalização do contrato na conferência das gramaturas a serem servidas aos pacientes.

5.2.1.3. Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

5.2.1.3.1. A técnica dietética de preparo ficará a critério do contratado, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

5.2.1.3.2. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

5.2.1.3.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pelo contratado;

5.2.1.3.4. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo

às leis fundamentais da alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

5.2.1.3.5. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pelo contratado mediante aprovação do Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com antecedência mínima de 48 horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

5.2.1.3.6. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

5.2.1.3.7. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;

5.2.1.3.8. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano-Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND);

5.2.1.3.9. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos Nutricionistas do Contratante;

5.2.1.3.10. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;

5.2.1.3.11. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos pacientes.

5.2.1.4. Crianças de 01 a 12 Anos

5.2.1.4.1. O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para

cada faixa etária;

5.2.1.4.2. A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que se deve estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;

5.2.1.4.3. Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;

5.2.1.4.4. A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada, sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;

5.2.1.4.5. A alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

5.2.1.4.6. A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

5.2.1.5. Crianças até 06 Anos - Para esta faixa etária deve-se considerar:

5.2.1.5.1. Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;

5.2.1.5.2. Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

5.2.1.5.3. Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nesta fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

5.2.1.6. Crianças após 06 Anos - Para esta faixa etária deve-se considerar que:

5.2.1.6.1. Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;

5.2.1.6.2. Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;

5.2.1.6.3. As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;

5.2.1.6.4. Deve-se fornecer nutrientes adequados por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

5.2.1.7. Acompanhantes Legalmente Instituídos

5.2.1.7.1. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada Unidade Hospitalar;

5.2.1.7.2. A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

5.3. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

5.3.1. Dieta Geral - O cardápio da dieta geral poderá servir de base para a composição das demais dietas, considerando as características específicas de cada dieta, como: a idade do paciente, a restrição a alimentos, a consistência, a gramatura, a frequência, o valor calórico e o tipo de preparação em que a dieta será servida.

5.3.1.1. Paciente Infantil

5.3.1.1.1. A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia, em horários regulares.

5.3.1.1.2. Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no quadro a seguir deste item 5.3.1 deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

5.3.1.2. Paciente Adulto: Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

5.3.1.2.1. Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

5.3.1.2.2. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

5.3.1.2.3. Distribuição: em 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia. Como exemplo, tem-se:

Quadro 16 – Composição do cardápio – Dieta geral

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros, ou bebida à base de soja e outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros) ou chá Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou geleia em sachê

5.3.2. Dieta Branda

5.3.2.1. 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.

5.3.2.2. É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

5.3.2.2.1. Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne)

devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

5.3.2.2.2. Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

5.3.2.2.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

5.3.2.3. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

5.3.2.3.1. Incluir apenas o caldo do feijão;

5.3.2.3.2. Não incluir vegetais crus nas saladas;

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

5.3.2.3.4. Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;

5.3.2.3.5. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

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

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

5.3.3.2. Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

5.3.3.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

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

5.3.4. Dieta Leve - Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

5.3.4.1. Consistência: semilíquida;

5.3.4.2. Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda,

jantar e ceia);

5.3.4.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

5.3.4.4. Composição das refeições: sopa contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (um folhoso e o outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.);

5.3.4.5. Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro-verde;

5.3.4.6. Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido e recomendado para este tipo de dieta.

5.3.4.7. No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

Quadro 17 – Composição do cardápio – Dieta leve

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê

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

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

5.3.5.2. Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

5.3.5.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

5.3.5.4. Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

5.3.6. Dieta para Diabéticos - Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

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

5.3.6.2. As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 (seis) refeições/dia.

5.3.6.3. Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

5.3.6.3.1. Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais em sachê, previamente aprovados pelo Nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;

5.3.6.3.2. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Resolução RDC nº 715, de 1º de julho de 2022, da ANVISA, que trata dos requisitos sanitários dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares;

5.3.6.3.3. No desjejum e na merenda, pães, bolachas, torradas, bolos etc. deverão ser substituídos pela forma integral ou com fibras;

5.3.6.3.4. No almoço e no 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 20 g por dia;

5.3.6.3.5. As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

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

5.3.6.4. Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

5.3.6.4.1. Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado ou extrato de soja;

5.3.6.4.2. Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;

5.3.6.4.3. O arroz integral poderá ser substituído por macarrão com molho magro de tomate natural;

5.3.6.4.4. Queijos muçarela light, ricota e minas frescal poderão ser utilizados em substituição do ovo ou da carne, em igual quantidade;

5.3.6.4.5. Deverá ser utilizado óleo de origem vegetal (azeite, canola, soja);

5.3.6.4.6. Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);

5.3.6.4.7. Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;

5.3.6.4.8. Massas deverão ser de aveia, maisena ou integrais;

5.3.6.4.9. Pesar os alimentos uma vez, colocar em xícaras e depois repetir cada vez que for usar;

5.3.6.4.10. Usar no preparo da dieta: sal, vinagre, limão, cebola, alho, coentro, colorau, cominho, louro, salsa e ervas, se permitido;

5.3.6.4.11. Utilizar à vontade: chá, café e refresco, utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

5.3.6.5. A seguir, no Quadro 18, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes diabéticos.

Quadro 18 – Composição do cardápio – Diabéticos

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet e outros diet) Pão (francês ou de forma ou bisnaga integrais ou com fibras) com margarina ou geleia diet ou requeijão em sachê ou queijo fresco ou ricota; Fruta
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet
Almoço e Jantar	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light (máximo 3 vezes na semana) Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet ou outros) em embalagem individual Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia diet em sachê
Ceia	Iogurte light/diet ou leite desnatado com café ou achocolatado diet ou chá Bolacha ou torrada integral em sachê Com margarina ou geleia diet em sachê

5.3.7. Dieta Hipossódica - Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

5.3.7.1. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1 g).

5.3.7.2. Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

5.3.7.3. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

5.3.8. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

5.3.8.1. Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

5.3.8.2. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

5.3.8.3. Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

5.3.8.4. Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da Unidade Hospitalar. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

5.3.8.5. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

5.3.8.5.1. Desjejum: frios ou geleia;

5.3.8.5.2. Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;

5.3.8.5.3. No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;

5.3.8.5.4. Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

5.3.8.6. A seguir, no Quadro 19, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipercalórica e hiperproteica:

Quadro 19 – Composição do cardápio – Hipercalórica e hiperproteica

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) com frios ou geleia ou requeijão em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Sopa 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta da estação

5.3.9. Dieta Hipocalórica

5.3.9.1. Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

5.3.9.2. As dietas hipocalóricas terão o seu Valor Calórico Total (VCT) determinado por meio de cálculos efetuados pelos Nutricionistas do Contratante, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1.200 calorias.

5.3.9.3. A seguir, no Quadro 20, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipocalórica.

Quadro 20 – Composição do cardápio – Hipocalórica

Refeição	Composição
Desjejum	200 ml de leite desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê 1 porção pequena de fruta
Colação	1 porção pequena de fruta
Almoço e Jantar	2 colheres de sopa de arroz Prato principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada: folhas à vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta
Merenda	200 ml de iogurte desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê
Ceia	1 porção pequena de fruta

5.3.10. Dieta Hipercalórica - A dieta hipercalórica é destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas com necessidades calóricas aumentadas e para pacientes psiquiátricos, com polifagia (aumento de apetite), devido ao uso contínuo de moderadores de humor.

5.3.10.1. Características: normoglicídica, normoproteica e hipercalórica;

5.3.10.2. Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

5.3.10.3. O almoço e o jantar deverão ser servidos em 2 (duas) embalagens de polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com capacidade mínima de 850 ml, ou em recipiente em polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com a capacidade aproximada de 1.800 ml;

5.3.10.4. A consistência das refeições deverá ser a mesma da dieta geral;

5.3.10.5. As porções deverão ser maiores do que as da dieta geral.

5.3.10.6. A seguir, o Quadro 21 apresenta a composição das refeições.

Quadro 21 – Composição do cardápio – Hipercalórica

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) 2 pães (francês, ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	2 porções de arroz 2 porções de feijão ou leguminosas Sopa Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos 2 guarnições - Guarnição 1: composta de purê à base de legumes ou macarrão ou farofa; - Guarnição 2: composta de legumes ou vegetais folhosos. Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê Fruta da estação

5.3.11. Dieta Hipocolesterolêmica - 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 ela, frutos do mar, gema de ovo e outros.

5.3.11.1. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

5.3.12. Dieta Rica em Fibra ou Laxativa - Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

5.3.12.1. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos:

5.3.12.1.1. Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;

5.3.12.1.2. Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;

5.3.12.1.3. Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

5.3.12.2. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 g a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5 g.

5.3.12.3. Outras Dietas Especiais - O contratado deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada Unidade Hospitalar ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

5.4. LANCHES

5.4.1. Lanche Pós-exames/Terapias Especiais

5.4.1.1. Lanche destinado a pacientes submetidos a exames laboratoriais que requerem jejum ou pacientes em hemodiálise.

5.4.1.2. Para pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida dietética.

5.4.1.3. Composição do lanche pós-exames/terapias especiais: suco de fruta natural, sanduíche com recheio proteico, fruta, geleia e café com leite.

5.4.1.4. A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente, e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.

5.4.2. Lanche Pós-jejum

5.4.2.1. Composição do lanche pós-jejum: 1 unidade de suco de fruta individual ou 1 unidade de achocolatado individual e uma porção de bolachas de 40 g (doce ou salgada), sendo acondicionado em uma sacola.

5.4.2.2. Conforme a patologia, deverão ser servidos um suco diet e uma fruta.

5.5. POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

5.5.1. Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas e nutrição enteral.

5.5.2. Os nutrientes e os insumos necessários para a operacionalização serão adquiridos pelo Contratante e distribuídos/entregues ao contratado, em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

5.5.3. Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pelo Contratante para a adequada utilização pelo contratado na preparação e na efetiva distribuição.

5.5.4. O contratado deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo o planejamento, a coleta das prescrições dietéticas, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das dietas especializadas.

5.5.5. O contratado deve utilizar profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

5.5.6. Com base nas diretrizes estabelecidas, o contratado deverá:

5.5.6.1. Coletar as prescrições médicas;

5.5.6.2. Efetuar a avaliação dietética;

5.5.6.3. A partir do recebimento dos nutrientes e insumos, proceder ao armazenamento e à conservação, à preparação/manipulação, ao acondicionamento, à identificação, ao transporte e à distribuição das dietas especializadas;

5.5.6.4. Acompanhar a evolução nutricional do paciente;

5.5.6.5. Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

5.5.7. No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para o lactário, não prevendo sala exclusiva para a nutrição enteral, as atividades previstas para a manipulação e envase de nutrição enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:

5.5.7.1. Existência de salas separadas para fogão, geladeira, micro-ondas e freezer;

5.5.7.2. Existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

5.5.8. Ressalta-se que o pré-preparo e o preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparado e consumido.

5.5.9. Nutrição Enteral

5.5.9.1. A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou

combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A terapia de nutrição enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

5.5.9.2. A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

5.5.9.3. Definições

5.5.9.3.1. Nutrição enteral: dieta especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

5.5.9.3.2. Normal: Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;

5.5.9.3.3. Especial: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais, tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;

5.5.9.3.4. Nutrição enteral em sistema aberto: A nutrição enteral que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante;

5.5.9.3.5. Nutrição enteral em sistema fechado: A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;

5.5.9.3.6. Suplemento nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

5.5.9.3.7. Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser

administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

5.5.9.4. Apresenta-se no quadro abaixo a capacidade dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com a definição dos postos de serviços.

Quadro 22 – Tabela de capacidades de produção dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com os tipos de postos de serviços

Capacidade de produção[2]				
Posto de Serviço[3]	**Fórmulas Lácteas**	**Fórmulas Enterais**	**Suplementos Orais**	**Módulos**
Posto básico diurno	1 a 150 litros	Até 100 litros	30 litros	0,5 litro
Posto I diurno	151 a 350 litros	De 101 a 350 litros	31 a 99 litros	1 litro
Posto II diurno	350 a 2.700 litros	350 a 2.700 litros	100 a 200 litros	1 a 2 litros
Posto básico noturno	1 a 150 litros	Até 50 litros	15 litros	0,5 litro
Posto I noturno	151 a 350 litros	51 a 150 litros	16 a 50 litros	1 litro
Posto II noturno	350 a 2.700 litros	150 a 1.200 litros	50 a 100 litros	1 a 2 litros

5.5.10. Lactário

5.5.10.1. O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

5.5.10.2. Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

5.5.10.2.1. **Fórmulas infantis convencionais:** Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

5.5.10.2.1.1. Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

5.5.10.2.1.2. Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista.

[2] Sugere-se a diluição dos módulos em pelo menos 50 mililitros de líquido.
[3] Para a definição do posto, será considerado o somatório da produção, em litros, de fórmulas lácteas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos.

5.5.10.2.2. Fórmulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

5.5.10.2.2.1. Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;

5.5.10.2.2.2. Alimentação de lactentes com intolerância à lactose (fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca);

5.5.10.2.2.3. Alimentação de lactentes (quando necessário, evitar o leite de vaca); fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;

5.5.10.2.2.4. Alimentação de lactentes com diarreia severa (fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja);

5.5.10.2.2.5. Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;

5.5.10.2.2.6. Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;

5.5.10.2.2.7. Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);

5.5.10.2.2.8. Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

5.5.10.3. Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

5.5.10.4. Padrão de Qualidade

5.5.10.4.1. No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

5.5.10.4.1.1. Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;

5.5.10.4.1.2. Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a

atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS nº 3, de 2026) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

5.5.10.4.1.3. Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;

5.5.10.4.1.4. É indispensável a presença de um Nutricionista, exclusivo do lactário, responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

Obrigações e Responsabilidades do Contratado

5.6. O contratado responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS nº 3, de 2026, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

5.6.1. Dependências e Instalações Físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

5.6.1.1. Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;

5.6.1.2. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço do SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.6.1.3. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e o preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas

ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

5.6.1.4. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

5.6.1.5. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

5.6.1.6. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);

5.6.1.7. Realizar a limpeza e o esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;

5.6.1.8. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

5.6.1.9. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

5.6.1.10. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para o Contratante;

5.6.1.11. Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;

5.6.1.12. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, substituindo aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos Nutricionistas do Contratante devido ao mau estado de conservação;

5.6.1.13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;

5.6.1.14. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e dos utensílios pertencentes ao Contratante e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes

ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;

5.6.1.15. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

5.6.1.16. Realizar as manutenções preventiva e corretiva, bem como a operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

5.6.1.17. Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos profissionais do contratado e do hospital;

5.6.1.18. Apresentar ao Contratante um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

5.6.1.19. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

5.6.1.20. Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e à aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

5.6.1.21. Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

5.6.1.22. Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, caso estas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

5.6.1.23. Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e este for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário;

5.6.2. Equipe de Trabalho

5.6.2.1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização dos serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

5.6.2.2. Manter profissional Nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e na Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 600, de 2018;

5.6.2.3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;

5.6.2.4. Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN nº 600, de 2018, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus Nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) da 3ª região SP-MS;

5.6.2.5. Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;

5.6.2.6. Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;

5.6.2.7. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante;

5.6.2.8. Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, fornecendo cópias sempre que solicitado;

5.6.2.9. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, realizados nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho

e Emprego;

5.6.2.10. Apresentar ao Contratante, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação;

5.6.2.11. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

5.6.2.12. Manter o profissional em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

5.6.2.13. Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

5.6.2.14. Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

5.6.2.15. Proporcionar aos seus profissionais as condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

5.6.2.16. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio (biossegurança), apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

5.6.2.17. Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND do Contratante;

5.6.2.18. Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço,

independentemente das escalas de serviço adotadas;

5.6.2.19. Manter os Nutricionistas clínicos seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 600, de 2018;

5.6.2.20. Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;

5.6.2.21. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

5.6.2.22. Cumprir as disposições legais municipais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

5.6.2.23. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

5.6.3. Padrão de Alimentação

5.6.3.1. Cardápios

5.6.3.1.1. O contratado deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

5.6.3.1.2. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia do Funcionário, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;

5.6.3.1.3. Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

5.6.3.1.4. Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso ela seja aprovada pelo Contratante;

5.6.3.1.5. Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo;

5.6.3.2. Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

5.6.3.2.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios,

mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

5.6.3.2.2. Executar o controle de gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.6.3.2.3. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, quando solicitado, para análise técnica e sensorial pelo SND do Contratante;

5.6.3.2.4. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

5.6.3.2.5. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas na presente contratação e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e se comprometendo a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

5.6.3.2.6. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessários à sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus a este;

5.6.3.2.7. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

5.6.3.2.8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.6.3.2.9. Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta deles, ocasionando transtorno ao serviço;

5.6.3.2.10. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios, de forma a evitar a sua deterioração e a perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das

características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

5.6.3.2.11. Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

5.6.3.2.12. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.6.3.2.13. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

5.6.3.3. Preparo e Distribuição

5.6.3.3.1. Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;

5.6.3.3.2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.6.3.3.3. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65 ºC (10 ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

5.6.3.3.4. Manter em temperaturas recomendadas os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

5.6.3.3.5. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

5.6.3.3.6. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

5.6.3.3.7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

5.6.3.3.8. Entregar as porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para a degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;

5.6.3.3.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver a suspeita de deterioração ou de contaminação dos

alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

5.6.3.3.10. Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pelo Contratante;

5.6.3.3.11. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;

5.6.3.3.12. Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.6.3.3.13. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

5.6.3.3.14. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.6.3.3.15. Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.6.3.3.16. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.6.3.3.17. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

5.6.3.3.18. Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se o contratado pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem

disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, o contratado deverá encaminhar as amostras imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;

5.6.3.3.19. Realizar a análise de Swab das mãos e utensílios do profissional envolvido na manipulação dos alimentos, a fim de monitorar o ambiente de produção no controle de possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se o contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

5.6.3.3.20. Realizar a análise de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, a fim de monitorar as possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se o contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

5.6.3.3.21. Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;

5.6.3.3.22. Manter o controle dos pratos, dos recipientes e dos talheres em inox em quantidades suficientes para o número de refeições de acompanhantes servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade, com acesso do Contratante;

5.6.3.3.23. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS nº 3, de 2026, e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços fixados em Anexo do Edital;

5.6.3.3.24. Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da unidade, contemplando as dietas gerais e especiais, as preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), e a tabela de substituições, devendo ser aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

5.6.3.3.25. Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição

Enteral, a ser adotado para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral e suplementos, devendo ser aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

5.6.3.3.26. Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das dietas, das formulações e enterais;

5.6.3.3.27. Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do Contratante, dentro de no máximo 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente à revisão e atualização anual destes;

5.6.3.3.28. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas e os disponibilizar ao Contratante, quando solicitado;

5.6.3.3.29. Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado;

5.6.4. Higienização

5.6.4.1. Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 3, de 2026, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;

5.6.4.2. Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;

5.6.4.3. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;

5.6.4.4. Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados na entidade competente, quando exigido registro pela legislação;

5.6.4.5. Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas, fazendo uso de produtos de limpeza regularizados pela ANVISA, dando preferência a produtos e insumos com fórmulas biodegradáveis, evitando o uso de compostos ácidos e substituindo detergentes com alto teor de espuma. É aconselhável também o uso de

produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível, dar preferência a produtos que dispensam o uso de água;

5.6.4.6. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e os encaminhando ao local determinado pelo Contratante;

5.6.4.7. Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas, lactário), acondicionando-os em sacos plásticos de cor apropriada e os encaminhando até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH)/Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde (CGRSS) da Unidade Hospitalar;

5.6.4.8. Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

5.6.4.9. Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;

5.6.4.10. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9, de 2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

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

5.6.4.12. Recolher e armazenar lixo, descartáveis etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas, lactário e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;

5.6.4.13. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços desta contratação de alimentação hospitalar;

5.6.4.14. Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;

5.6.4.15. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais;

5.6.4.16. Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

5.6.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

5.6.5.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

5.6.5.2. Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Consolidação das Leis do Trabalho, com as alterações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

5.6.5.3. Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;

5.6.5.4. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

5.6.6. Situações de Emergência

5.6.6.1. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás,

vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

5.6.6.2. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta desta na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante;

5.6.7. Suplementares

5.6.7.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

5.6.7.2. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV);

5.6.7.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

5.6.7.4. Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

5.6.7.5. Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

5.6.7.6. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição do contratado;

5.6.7.7. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;

5.6.7.8. Garantir, a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de

gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

5.6.7.9. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para o Contratante;

5.6.7.10. Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número do Contratante;

5.6.7.11. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e do contratado, nos termos da legislação em vigor;

5.6.7.12. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

5.6.7.13. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições destes e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

5.6.7.14. Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;

5.6.7.15. Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis a estes;

5.6.7.16. Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado no órgão fiscalizador competente;

5.6.7.17. Comprovar a regularidade em relação às obrigações previdenciárias da Lei nº

8.212, de 1991, durante todo o período de execução do contrato, em conformidade com o disposto no item 6 deste instrumento;

5.6.7.18. Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise do Contratante;

5.6.7.19. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;

5.6.7.20. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;

5.6.8. Responsabilidade Civil

5.6.8.1. O contratado reconhece que é o único e exclusivo responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às expensas do contratado, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

5.6.8.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante ou órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos na presente contratação;

5.6.9. Boas Práticas Ambientais - As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos. As estratégias adotadas são apresentadas a seguir:

5.6.9.1. O Uso Racional de Água - Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais,

identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003;

5.6.9.1.1. Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

5.6.9.1.1.1. Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água,ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual deles;

5.6.9.1.1.2. Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

5.6.9.1.1.3. Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

5.6.9.1.1.4. Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

5.6.9.1.1.5. Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

5.6.9.1.1.6. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

5.6.9.1.1.7. Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal;

5.6.9.1.2. Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:

5.6.9.1.2.1. Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

5.6.9.1.2.2. Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

5.6.9.1.2.3. Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);

5.6.9.1.2.4. Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;

5.6.9.1.2.5. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

5.6.9.1.2.6. Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

5.6.9.1.2.7. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

5.6.9.1.2.8. Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento;

5.6.9.1.3. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

5.6.9.1.3.1. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

5.6.9.1.3.2. Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;

5.6.9.1.3.3. Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento;

5.6.9.2. Controle de Poluição Sonora - Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB (A) –, conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído;

5.6.9.3. Controle de Emissão de Poluentes - Deve-se seguir as seguintes medidas:

5.6.9.3.1. Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

5.6.9.3.2. Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições;

5.6.9.4. Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis - Deve-se observar as seguintes medidas:

5.6.9.4.1. Utilizar somente produtos regularizados pela ANVISA, mantendo

critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

5.6.9.4.2. Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

5.6.9.4.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

5.6.9.4.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

5.6.9.4.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;

5.6.9.4.6. É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água;

5.6.9.5. O Uso Racional de Energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a privilegiar o melhor desempenho sob o ponto de vista da eficiência energética, promovendo-se, ainda, programa de manutenção dos equipamentos;

5.6.9.5.1. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

5.6.9.5.1.1. Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;

5.6.9.5.1.2. Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;

5.6.9.5.1.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

5.6.9.5.1.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;

5.6.9.5.1.5. Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

5.6.9.5.1.6. Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

5.6.9.5.1.7. Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências do contratado devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

5.6.9.5.1.8. Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade;

5.6.9.6. Minimização da Geração de Resíduos Sólidos - Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e se manter saudável; e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, entre outras;

5.6.9.7. Minimização de Produção de Resíduos Alimentares - Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

5.6.9.7.1. O Nutricionista do contratado, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

5.6.9.7.2. Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

5.6.9.7.3. Obriga-se o Nutricionista do contratado a visitar o site https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

5.6.9.7.4. As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

5.6.9.8. Encaminhamento dos Resíduos Sólidos Gerados para Reciclagem - Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos Sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final;

5.6.9.8.1. Materiais recicláveis: Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

5.6.9.8.2. Sacos de lixo: Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos;

5.6.9.9. Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções: Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005;

5.6.9.10. Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos: Tendo em vista a Lei Estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.7. O Contratante se responsabiliza por:

5.7.1. Indicar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) para o acompanhamento da execução contratual;

5.7.2. Expedir autorização de serviços com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data de início da sua execução;

5.7.3. Disponibilizar ao contratado as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

5.7.4. Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que o contratado proceda à manipulação e/ou distribuição;

5.7.5. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pelo contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

5.7.6. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

5.7.7. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

5.7.8. Entregar ao Contratado, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições destes;

5.7.9. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição do contratado;

5.7.10. Fornecer ao contratado local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

5.7.11. Disponibilizar para o contratado todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;

5.7.12. Comunicar por escrito ao contratado qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

5.7.13. O Contratante colocará à disposição do contratado as instalações do serviço de nutrição.

3. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.15. A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.25. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.25.1. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do contratado, podendo:

6.25.1.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

6.25.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

6.25.2. A autoridade competente do Contratante poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de profissionais do contratado que estiverem sem uniforme ou crachá, que embaraçarem ou dificultarem a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do Contratante, julgar inconveniente;

6.25.3. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo-lhe, entre outras responsabilidades:

6.25.3.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

6.25.3.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

6.25.3.3. Fiscalizar a qualidade in natura dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também os processos de preparação, que, a juízo da fiscalização, poderão ser interrompidos, refeitos ou não aceitos, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

6.25.4. A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime o contratado do regular cumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência e no contrato.

4. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1. Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos em Anexo do Edital.

7.2. O Contratante executará mensalmente a medição dos serviços considerando a quantidade de serviços efetivamente executados, descontando-se do valor devido, quando houver, as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis ao Contratado, bem como percentual decorrente de avaliação da qualidade dos serviços, sem prejuízo das sanções disciplinadas em contrato e no Edital.

5. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 8 – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

8.36. Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante de Anexo do Edital, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), com validade na data de apresentação;

8.37. Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante de Anexo do Edital, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica,

operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

B. RELAÇÕES DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Este documento tem por finalidade orientar a fiscalização no cumprimento dos per capita de alimentos prontos para consumo, que serão oferecidos a pacientes e acompanhantes. Assim, para a gramatura de cada refeição per capita constante neste Apêndice, consideram-se os alimentos prontos para o consumo.

As gramaturas per capita dos alimentos prontos, constantes nesse quadro, têm a finalidade de orientar a fiscalização no seu cumprimento.

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continua)

Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Pães	**Gramas/Un.**	**Semanal**
Pão francês	50 g	5 x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	2 x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
Matinais		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Misturas Lácteas	**ML**	**Semanal**
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
Recheio de Pães/Bolachas/Biscoitos		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Recheios	**Gramas/Un.**	**Semanal**
Margarina	10 g	3 x
Requeijão	20 g	2 x
Queijo muçarela	20 g	1 x
Queijo branco	20 g	1 x
Geleia	10 g	Quando prescrito
Frutas		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Frutas	**Gramas**	**Semanal**
Mamão	150 g	Diário
Colação		
	Per Capita	Frequência
Variedades	ml	Semanal
Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Mingaus – sabores variados	300 ml	4 x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	3 x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	1 x
Merenda – Pacientes		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Pães/Bolachas/Biscoitos	**Gramas**	**Semanal**
Pão francês	50 g	1 x
Pão doce	50 g	1 x
Pão de forma	50 g	1 x
Bolo	50 g	2 x
Bolachas variadas	60 g	1 x
Biscoitos variados	60 g	1 x
Misturas Lácteas		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Misturas Lácteas	**Ml**	**Semanal**
Leite com chocolate	300 ml	2 x
Chás	300 ml	2 x
Leite com café	300 ml	2 x
Leite com maracujá	300 ml	1 x
Iogurte	300 ml	1 x

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continua)

Recheio dos Pães		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Recheios	**Gramas**	**Semanal**
Margarina	10 g	3 x
Requeijão	20 g	2 x
Queijo muçarela	20 g	1 x
Queijo branco/presunto	20 g	1 x
Ceia Noturna		
Misturas Lácteas		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Variedades	**Ml**	**Semanal**
Leite com café	300 ml	2 x
Achocolatado	300 ml	2 x
Chá	300 ml	2 x
Mingau	300 ml	1 x
Bolachas e Biscoitos		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Variedades	**Gramas**	**Semanal**
Bolacha salgada	60 g	3 x
Bolacha doce	60 g	2 x
Bolacha recheada	60 g	2 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
Bolachas ou Biscoitos – Pacientes/Acompanhantes		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Variedades	**Gramas**	**Semanal**
Bolacha doce Maria/Maisena	60 g	2 x
Bolacha sem sal (água)	60 g	2 x
Bolacha com sal	60 g	2 x
Biscoitos diversos	60 g	2 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório
Complementos		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	
Variedades	**Gramas**	**Frequência**
Açúcar	10g	3 x/dia e sempre que necessário
Geleia normal/geleia diet	20 g	3 x/dia e sempre que necessário
Laticínios/Frios – Pacientes/Acompanhantes		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Variedades	**Gramas/Fatias**	**Semanal**
Muçarela	20 g (fatia)	2 x
Prato	20 g (fatia)	2 x
Fresco	20 g (fatia)	2 x
Requeijão	20 g	2 x
Parmesão	10 g	2 x
Margarina	10 g	2 x
Mortadela	20 g (fatia)	1 x
Presunto	20 g (fatia)	1 x

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continua)

Bebidas – Pacientes		
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Variedades	**Ml**	**Semanal**
Leite *in natura*	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados
Bebidas – Pacientes		
Iogurte	300 ml	Diário alternados
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório
Suco natural – sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório
Café puro	300 ml	Quando prescrito
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito

Carnes Bovinas – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	**Preparações**	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas	**Semanal**
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife a pizzaiolo, em iscas, em cubos, moída, panquecas ou preparações como estrogonofe e outras com molho branco etc.	140 g	1 x
Coxão duro	Bife à rolê	140 g	1 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140 g	1 x
Cupim	Assado	160 g	1 x
Coxão duro ou lagarto	Carne assada com ou sem recheio	140 g	1 x
Acém	Sopas	120 g	2 x
Linguiça			
Coxão mole ou patinho	Espetos em geral	140 g	1 x
Costela bovina	Refogada/assada	300 g	1 x/mês

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continua)

Carnes Bovinas – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	**Preparações**	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas	**Semanal**
Carne seca/charque	Refogada	150 g	1 x/mês
Bisteca suína	Grelhada/assada	150 g	2 x/mês
Copa lombo	Grelhado/assado/em cubos/em iscas etc.	160 g	2 x/mês
Pernil	Assado	300 g	2 x/ano
Fígado	Grelhado	120 g	*****
Feijoada	*********	-	1-2 x/mês
Aves – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	**Preparações**	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas	**Semanal**
Coxa e sobrecoxa com osso	Assada, refogada, a passarinho etc.	300 g	1 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada etc.	200 g	1 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana, assado, panquecas, estrogonofe, recheios etc.	140 g	2 x
Peru	Assado	300 g	2 x/ano
Peixes – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	**Preparações**	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas	**Semanal**
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	1 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	1 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	1 x
Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	**Preparações**	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas	**Semanal**
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, a pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	1 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, a pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	1 x

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continua)

Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
		***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Variações	**Preparações**	**Gramas**	**Semanal**
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190 g	1 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110 g	1 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100 g	1 x
Almôndegas de frango/bovinas	Ao molho/gratinada etc.	120 g	1 x/mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100 g	
Toucinho defumado	Preparações diversas	**********	
Ovos – Pacientes/Acompanhantes			
		***Per Capita* de Alimento Pronto**	
Variações	**Preparações**	**Unidades**	**Frequência**
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	2 un	2 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	**********	********
Saladas/Guarnições – Pacientes/Acompanhantes*			
Variações		***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Cruas/Cozidas		**Gramas**	**Semanal**
Acelga		120 g	1 x
Agrião		60 g	3 x
Alface crespa		60 g	3 x
Alface lisa		60 g	3 x
Almeirão		150 g	1 x
Catalonha		100 g	1 x
Mostarda		100 g	1 x
Repolho (roxo ou branco)		100 g	1 x
Rúcula		60 g	1 x
Brócolis		120 g	1 x
Couve-flor		120 g	1 x
Couve-manteiga		100 g	1 x
Escarola		150 g	3 x
Espinafre		100 g	1 x
Rabanete		50 g	1 x
Pepino comum		120 g	1 x
Tomate salada		150 g	3 x
Beterraba		140 g	1 x

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continua)

Guarnições – Pacientes/Acompanhantes			
		Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
Preparações		Gramas	Semanal
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)		180 g	3 x
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.		150 g	1 x
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.		120 g	1 x
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.		175 g	1 x
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.		120 g	1 x
Abóbora amarela/sauté, doces etc.		150 g	1 x
Abobrinha brasileira/sauté, com queijo, gratinada		120 g	1 x
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.		140 g	1 x
Quiabo em salada, sauté etc.		120 g	1 x
Chuchu sauté, gratinado, com molho branco etc.		165 g	5 x/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.		120 g	1 x
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.		120 g	1 x
Guarnições Diversas – Pacientes/Acompanhantes			
		Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
Variações	Preparações	Gramas	Semanal
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	3 x
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	1 x
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80 g	1 x
Milho verde	Creme de milho	120 g	1x
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	1 x
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continua)

Frutas – Pacientes/Acompanhantes**		
Variações	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Unidades/Fatias Cruas/Cozidas/Doces	**Gramas/Unidade**	**Semanal**
	Fatias/Cubos	
Abacate	150 g	2 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150 g	2 x
Pera nacional/estrangeira	1 un	2 x
Maçã nacional	1 un	3 x
Goiaba	1 un	1 x
Banana-maçã	2 un	2 – 3 x
Banana-nanica	1 un	6 x
Banana-prata	1 un	2 – 3 x
Caqui (120g)	1 un	1 x
Laranja-pera de 1ª qualidade	1 un	6 x
Limão-taiti	Preparo	1 x
Manga	1 un	1 x
Mamão formosa	150 g	2 x
Melancia	320 g	1 x
Melão	250 g	1 x
Uva	200 g	1 x
Tangerina-cravo	1 un	1 x
Tangerina murcot	1 un	1 x
Tangerina pokan etc.	1 un	1 x

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continua)

Doces – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	**Gramas/Unidade**	**Gramas/Unidade**	**Frequência**
	Per Capita	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Semanal**
	Crus		
Goiabada	*********	50 g	2 x
Marmelada	********	50 g	2 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100 – 110 g	2 – 3 x
Pó para pudim – sabores variados	20 g	100 – 110 g	2x
Brigadeiro	*********	60 g	3 x
Beijinho	********	60 g	1 x
Bolo simples	********	80 – 100 g	1 x
Canjica	*********	300 g	1 x/quinzenal
Sagu	20 g	100 – 110 g	1 x/mês
Arroz doce	*********	100 g	2 x
Doce de abóbora cremoso	**********	100 – 110 g	2 x/quinzenal
Doce de banana cremoso	******	100 – 110 g	1 x
Banana em calda com canela	*******	100 –110 g	1 x
Pavê sabores variados	********	100 – 110 g	2 x
Rocambole recheado com doce de leite	60 g	100 – 110 g	1 x
Sorvete de massa	*********	100 – 110 g	1 x/quinzenal
Manjar branco com calda de ameixa	********	100 – 110 g	2 x
Mousse – sabores diversos	********	100 – 110 g	1 x
Torteleta de frutas	*********	01 un	1 x/quinzenal
Bolo confeitado	*********	80 – 100 g	1 x/quinzenal
Romeu e Julieta	********	80 –100 g	1 x/mês
Leguminosas/Cereal			
		***Per Capita* de Alimento Pronto**	
Variações	**Preparações**	**Gramas**	**Frequência**
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	100 g	Diário, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50 g	2 x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa etc.	50 g	1 x/semana
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1 x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1 x/semana
Grão-de-bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1 x/semana

Quadro 23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos[4]

(continua)

Feculentos			
		***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**
Variações	**Preparações**	**Gramas**	**Semanal**
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada entre outros	180 g	3 x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, assada, purê, doce	160 g	3 x
Cará	Purês, sopa etc.	120 g	1 x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120 g	3 x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160 g	1 x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140 g	2 x
Temperos Diversos			
	***Per Capita* de Alimento Pronto**	**Frequência**	
Variações	**Gramas**	**Semanal**	
Cebola	20 g	2 x/dia	
Alho nacional	05 g	2 x/dia	
Pimenta verde	Preparo	Preparo	
Louro seco	Preparo	Preparo	
Orégano seco	Preparo	Preparo	
Caldo de galinha	Preparo	Preparo	
Caldo de carne	Preparo	Preparo	
Sal refinado	08 g	2 x/dia	
Óleo de soja	30 ml	Preparo	
Extrato de tomate	Preparo	********	
Sal sachê	1 un	3 x/dia	
Vinagre	10 ml	2 x/dia	
Diversos			
	***Per Capita* de Alimento Pronto**		
Variações	**Gramas**	**Frequência**	
Açúcar	10 g	3 x/dia e sempre que necessário	
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio	
Café torrado e moído	10 g	3 x/dia obrigatório	
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário	
Canela em rama	Preparações diversas	********	
Cravo-da-índia	Preparo	Sempre que necessário	
Fermento biológico	Preparações diversas	********	
Fermento em pó	Preparações diversas	********	
Coco ralado	Preparações diversas	********	
Mel	Preparo	********	

Fonte: Documento expedido pela Comissão Técnica de Nutricionistas da Coordenadoria de Serviços de Saúde – Data: 04/2018. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.
*Os folhosos e legumes da época deverão ser servidos de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada de acordo com o Contratante.
**As frutas da época deverão ser servidas de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada de acordo com o Contratante.

[4] As gramaturas per capita dos alimentos prontos, constantes nesse quadro, têm a finalidade de orientar a fiscalização no seu cumprimento

C. MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE, SIGILO E USO

Esta seção apresenta o modelo de Termo de Confidencialidade, Sigilo e Uso a ser assinado pelo representante legal do contratado. O documento deve ser utilizado como referência pelos órgãos e entidades contratantes, devendo ser reproduzido e preenchido conforme as informações do contrato específico, sem alteração de seu conteúdo. Recomenda-se que a Unidade Contratante adote controles que assegurem a assinatura do termo por todos os profissionais que, direta ou indiretamente, tenham acesso a informações restritas, inclusive em casos de substituição ou remanejamento de pessoal.

Redação do preâmbulo do Termo a ser assinado pelo representante legal do contratado

O Contratado_____, inscrito no CNPJ sob o número_____com sede em_____, doravante designado Signatário, neste ato representado por_____, inscrito(a) no CPF sob o número_____, aceita as regras, condições e obrigações constantes do presente Termo.

Redação do preâmbulo do Termo a ser assinado pelos profissionais do Contratado _____ , inscrito(a) no CPF sob o número_____, doravante designado(a) Signatário, aceita as regras, condições e obrigações constantes do presente Termo.

1. O objetivo deste Termo de Confidencialidade, Sigilo e Uso é prover a necessária e adequada proteção às informações restritas de propriedade exclusiva e/ou sob controle do Contratante reveladas ao Signatário ou por ele acessadas em função da execução do objeto do contrato __/___.

2. A expressão “informações restritas” abrange toda informação escrita, oral ou de qualquer outro modo apresentada, tangível ou intangível, podendo incluir, mas não se limitando a: dados pessoais, técnicas, projetos, especificações, desenhos, cópias, diagramas, fórmulas, modelos, amostras, fluxogramas, croquis, fotografias, plantas, programas de computador, discos, pen drives, fitas, contratos, planos de negócios, processos, projetos, conceitos de produto, especificações, amostras de ideia, clientes, nomes de revendedores e/ou distribuidores, marcas e modelos utilizados, preços e custos, definições e informações mercadológicas, invenções e ideias, vulnerabilidades existentes, outras informações técnicas, financeiras ou comerciais, entre outros.

3. O Signatário compromete-se a não reproduzir nem dar conhecimento a terceiros, sem a anuência formal e expressa do Contratante, das informações restritas reveladas ou acessadas.

4. O Signatário compromete-se a não utilizar, de forma diversa da prevista no contrato celebrado com o Contratante, as informações restritas reveladas ou acessadas.

5. O Signatário deverá cuidar para que as informações reveladas ou acessadas fiquem limitadas ao conhecimento próprio.

6. O Signatário obriga-se a informar imediatamente ao Contratante qualquer violação das regras de confidencialidade, sigilo e uso estabelecidas neste Termo de que tenha tomado conhecimento ou que tenha ocorrido por sua ação ou omissão, independentemente da existência de dolo.

7. A quebra da confidencialidade, do sigilo ou das condições de uso das informações restritas reveladas ou acessadas, por ação ou omissão do Signatário, devidamente comprovada, sem autorização expressa do Contratante, sujeitará o Signatário às consequências legais e sanções cabíveis, ao pagamento ou recomposição de todas as perdas e danos sofridos pelo Contratante, inclusive os de ordem moral, bem como às responsabilidades civil e criminal respectivas, as quais serão apuradas em regular processo judicial ou administrativo.

8. O presente Termo tem natureza irrevogável e irretratável e suas obrigações perdurarão inclusive após o término da vigência do contrato mencionado no item 1 deste instrumento.

9. O Signatário manifesta explícita ciência e se compromete a observar as seguintes normas de segurança, privacidade e proteção de dados do Contratante, cuja cópia recebeu:_____.

E, por aceitar todas as condições e as obrigações constantes do presente Termo, o Signatário o assina.

_____,___de_____de_____.

_____

D. ESPECIFICAÇÕES PARA O MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Este Anexo é apenas um modelo. Cada Unidade Contratante deverá adaptar estas planilhas às suas necessidades, indicando os quantitativos estimados para cada tipo de refeição, conforme o número de pacientes adultos (Tabela A) e infantis (Tabela B), acompanhantes (incluídos mediante adaptação da Tabela A), e também o número de postos/dia necessários ao atendimento de cada Unidade Hospitalar (Tabela C).

O valor total da contratação na prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar é o resultado da soma dos valores constantes nas Tabelas A, B e C.

A planilha deve explicitar: (i) o tipo de refeição e de posto/dia, (ii) os quantitativos estimados de refeições e de postos/dia, (iii) o prazo contratual em dias, e (iv) campos em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição e de posto/dia, e dos valores por item e totais da contratação (em R$), por mês e no universo de 30 meses. A Unidade Contratante também deverá incluir no edital modelo de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final no momento indicado no instrumento convocatório.

A – PACIENTE ADULTO

Quadro 24 – A: Paciente Adulto

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum – Dieta Geral – Adulto				
Colação – Dieta Geral – Adulto				
Almoço – Dieta Geral – Adulto				
Merenda – Dieta Geral – Adulto				
Jantar – Dieta Geral – Adulto				
Ceia – Dieta Geral – Adulto				
Desjejum – Dieta Leve – Adulto				
Colação – Dieta Leve – Adulto				
Almoço – Dieta Leve – Adulto				
Merenda – Dieta Leve – Adulto				
Jantar – Dieta Leve – Adulto				
Ceia – Dieta Leve – Adulto				
Desjejum – Dieta Líquida – Adulto				
Colação – Dieta Líquida – Adulto				
Almoço – Dieta Líquida – Adulto				
Merenda – Dieta Líquida – Adulto				
Jantar – Dieta Líquida – Adulto				
Ceia – Dieta Líquida – Adulto				
Desjejum – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Colação – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Almoço – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Merenda – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Jantar – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Ceia – Dieta Hiper hiper – Adulto				
			Total Paciente Adulto – (A)	

B – PACIENTE INFANTIL

Quadro 25 – B: Paciente Infantil

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum – Dieta Geral – Infantil				
Colação – Dieta Geral – Infantil				
Almoço – Dieta Geral – Infantil				
Merenda – Dieta Geral – Infantil				
Jantar – Dieta Geral – Infantil				
Ceia – Dieta Geral – Infantil				
Desjejum – Dieta Leve – Infantil				
Colação – Dieta Leve – Infantil				
Almoço – Dieta Leve – Infantil				
Merenda – Dieta Leve – Infantil				
Jantar – Dieta Leve – Infantil				
Ceia – Dieta Leve – Infantil				
Desjejum – Dieta Líquida – Infantil				
Colação – Dieta Líquida – Infantil				
Almoço – Dieta Líquida – Infantil				
Merenda – Dieta Líquida – Infantil				
Jantar – Dieta Líquida – Infantil				
Ceia – Dieta Líquida – Infantil				
Desjejum – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Colação – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Almoço – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Merenda – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Jantar – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Ceia – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Suco natural de frutas – Infantil de 0 a 1 ano				
Papa natural de frutas – Infantil de 0 a 1 ano				
Chá de ervas – Infantil de 0 a 1 ano				
Sopa – Infantil de 0 a 1 ano				
			Total Paciente Infantil – (B)	

C – POSTOS/DIA

Quadro 26 – C: Posto/dia

Descrição Do Posto	Quantidade de Postos/dia	Valor Unitário do Posto/dia (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
Posto de Nutricionista clínico – 12 horas diárias – de 2ª feira a domingo				
Total Posto de Serviços – (C)				

Valor Mensal Estimado (Somatório de A + B + C dividido por 30) (R$)	
Total Geral (A + B + C)	

Data de referência dos preços:

a) Para os custos relativos à mão de obra vinculados à data-base da categoria profissional, a data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

b) Para os demais custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), a data da apresentação da proposta.

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

E. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO

Obrigações específicas do contratado:

a) "A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao(à) Nutricionista [nome e nº do CRN]. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN."

Disposição específica sobre a disciplina dos preços:

b) "Os preços das dietas especiais, quando houver, equiparam-se aos seus correspondentes das dietas gerais previstas, caso não tenha ocorrido discriminação de itens com valores unitários em separado no modelo de planilha de proposta (Anexo do Edital)."

F. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

O conteúdo apresentado nesta seção tem caráter orientativo e deve ser utilizado pelas Unidades Contratantes na fase de execução contratual, especialmente na fiscalização e gestão dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar.

Seu objetivo é apoiar os gestores e fiscais de contrato na verificação periódica da conformidade e da qualidade dos serviços prestados, assegurando padronização nos procedimentos de acompanhamento, registro e avaliação de desempenho da contratada.

Para tanto, as atividades descritas deverão ser executadas periodicamente pelo(s) fiscal(is) do contrato, com base nas diretrizes estabelecidas, gerando relatórios mensais de prestação dos serviços executados a serem encaminhados ao gestor do contrato.

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

A avaliação do contratado na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

a) Desempenho profissional;

b) Desempenho das atividades;

c) Gerenciamento; e

d) Manutenção preventiva e corretiva.

2. CRITÉRIOS

No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Péssimo”, respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Péssimo: 0 (zero) ponto.

2.1. Condições Complementares

2.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

2.1.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com o contratado em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando a que o contratado corrija faltas, falhas e irregularidades quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

2.1.3. Sempre que o contratado solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, essa solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

3. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

3.1. Desempenho Profissional

Quadro 27 – Desempenho Profissional

Item	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/Atendimento ao público/Postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	**100%**

3.2. Desempenho das Atividades

Quadro 28 – Desempenho das Atividades

Item	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%
Total	**100%**

3.3. Gerenciamento

Quadro 29 – Gerenciamento

Item	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%
Total	**100%**

3.4. Manutenção

Quadro 30 – Manutenção

Item	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	**100%**

4. RESPONSABILIDADES

4.1. Fiscal(is) do Contrato

- **Fiscal administrativo do contrato:** responsável pela verificação da efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS, bem como quanto a outros aspectos administrativos do cumprimento do contrato, e pela informação de todas as circunstâncias relevantes ao fiscal técnico para que este preencha o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e consolide a avaliação de desempenho do contratado;
- **Fiscal técnico do contrato**: responsável pela avaliação da execução do objeto e do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados, pela consolidação da avaliação de desempenho do contratado com a inclusão da avaliação dos aspectos administrativos feita pelo fiscal administrativo, pela elaboração do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, com a apresentação das justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um), pelo encaminhamento de uma via do Formulário e das justificativas ao contratado, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato.

4.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela verificação das avaliações recebidas;
- Responsável pela aplicação na medição correspondente do respectivo percentual de liberação da fatura, que ensejará descontos a depender do desempenho, garantindo a defesa prévia ao contratado;
- Responsável pelo encaminhamento para conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, com a garantia da defesa prévia ao contratado; e
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

5. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

5.1. Cabe à Unidade responsável, por meio do(s) fiscal(is) do contrato e com base no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do contratado.

5.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico, com o auxílio do fiscal administrativo, deve encaminhar ao gestor do contrato, com observância dos prazos do Termo de Referência, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um), bem como encaminhar 1 (uma) via do Formulário e das justificativas ao contratado.

5.3. Mensalmente, o gestor do contrato verificará a avaliação de desempenho do contratado realizada pelo(s) fiscal(is) com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante este período, utilizando-se do Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados.

5.4. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição correspondente o respectivo percentual de liberação da fatura conforme previsto neste procedimento, que ensejará descontos a depender do desempenho, cabendo ao gestor do contrato garantir a defesa prévia ao contratado.

5.5. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente ao contratado, no fechamento das medições, o Quadro-resumo demonstrando, de forma acumulada e mês a mês, a performance global do contratado em relação aos conceitos alcançados por ele.

5.6. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-resumo e conceituando o contratado como segue:

5.6.1. Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando o contratado obtiver nota final igual ou superior a 9 (nove) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 6;

5.6.2. Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando o contratado, apesar de obter nota final igual ou superior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 6;

5.6.3. Conceito Geral Péssimo e Desempenho não Recomendado: quando o contratado,

além de obter nota final inferior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 6.

6. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

6.1. As faturas apresentadas pelo contratado ao Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme tabela a seguir.

Quadro 31 – Percentuais de Liberação de Pagamento conforme Avaliação da Qualidade

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação Total da Fatura	Nota total maior ou igual a 9 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 7 e menor que 9 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 7 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

6.2. O gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 5 acima e no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

7.2. Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Quadro 32 – Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços

Formulário de avaliação da qualidade dos serviços			
Contrato número:	**Unidade:**	**Período:**	**Data:**
Contratado:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso(a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso(a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso(a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso(a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

Nota Final (Somatório dos Grupos 1, 2, 3 e 4)			
Nota final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável do contratado:

7.2. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Quadro 33 – Grupo 1 – Desempenho Profissional

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: ( ) Programação das atividades de nutrição e alimentação; ( ) Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ( ) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ( ) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Pré-preparo e cocção dos alimentos; ( ) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados; ( ) Coleta de amostras da alimentação preparada; ( ) Transporte interno e distribuição nas copas/leitos; ( ) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo predeterminado; ( ) Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; ( ) Controle bacteriológico dos alimentos; ( ) Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções; ( ) Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: ( ) Planejamento; ( ) Elaboração das prescrições dietéticas; ( ) Preparação/manipulação; ( ) Acondicionamento; ( ) Transporte; ( ) Distribuição das dietas especializadas.
Qualificação/Atendimento ao público/Postura	( ) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo contratado; ( ) Manipulação dos alimentos; ( ) Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; ( ) Presença de um Nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado; ( ) Conduta dos profissionais do contratado com o público.
Uniformes e Identificação	( ) Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ( ) Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ( ) Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Quadro 34 – Grupo 2 – Desempenho das Atividades

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Refeições servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais: ( ) Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade dos materiais, preparações variadas equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos, proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); ( ) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; ( ) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ( ) Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais; ( ) Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional; ( ) Cumprimento dos horários de distribuição; ( ) Atendimento às dietas especiais.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à: ( ) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em embalagens em corretas condições e com a devida rotulagem); ( ) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ( ) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; ( ) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. ( ) Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; ( ) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); ( ) Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 3, de 2026, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”; ( ) Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos).

Quadro 35 – Grupo 3 – Gerenciamento

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Periodicidade da supervisão	( ) Execução de supervisão por parte do contratado e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	( ) Administração das atividades operacionais;
	( ) Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais
Atendimento às solicitações	( ) Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	( ) Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte do contratado em conformidade com a disciplina do modelo de gestão do contrato do Termo de Referência que compõe Anexo do Edital

Quadro 36 – Grupo 4 – Manutenção

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: ( ) A manutenção preventiva dos equipamentos por parte do contratado e na periodicidade acordada; ( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte do contratado e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: ( ) A manutenção corretiva por parte do contratado; ( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte do contratado.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Quadro 37 – Relatório das Instalações

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
Total													

Quadro 38 – Quadro-Resumo

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

G. CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que o Nutricionista do contratado responsável pela unidade realize o checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

Quadro 39 – Checklist de Controle

***Checklist* – Lista de Pontos de Controle no Preparo das refeições**			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo *checklist*:			
Cozinha ( )			
A – Higiene Pessoal	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Mãos lavadas e higienizadas			
2. Presença de adornos			
3. Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4. Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B – Higiene do Ambiente e Área Física	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2. Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4. Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5. Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6. Ventilação e iluminação			
7. Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8. Higiene das lixeiras			
9. Retirada dos resíduos (lixo)			
10. Controle de segurança alimentar			
Observações			
C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Hortifrútis lavados corretamente			
2. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3. Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4. Controle de validade dos alimentos			
5. Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6. Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7. Reaproveitamento de alimentos			
8. Armazenamento dos congelados			
9. Risco de contaminação cruzada			
10. Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11. Falar e tossir sobre a preparação dos alimentos			
Observações			

Quadro 39 – Checklist de Controle

D – Local e Segurança no Trabalho	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2. Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3. Utilização de botas antiderrapantes			
4. Utilização de avental			
5. Utilização de toucas e luvas			
6. Organização geral das dependências da unidade			
7. Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E – Relacionamento	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Relacionamento entre a equipe			
2. Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F – Transporte	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Higiene do veículo			
2. Temperatura adequada para o transporte das refeições			
3. Documentação para entrega			
Observações			
G – Para Refeições a Granel	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Higiene dos recipientes térmicos			
Observações			
Assinatura			

H. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional do contratado registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pelo contratado, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas, acondicionando-as em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem por finalidade auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições e controlar o desperdício de alimentos.

Quadro 40 – Modelo de registro para mensurar desperdício

Formulário de Controle de Desperdício – Sobra limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	**Quantidade (kg)**
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

I. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

A operacionalização dos serviços contempla todas as etapas no processo de manipulação da alimentação destinada a pacientes e acompanhantes, englobando as devidas condições de higiene, desde o recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros, até a distribuição.

Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, o contratado deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como o Procedimento Operacional Padrão (POP), com base na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve a operacionalização dos serviços que serão executados pelo contratado e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Neste estudo, serão apresentados os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, com suas características específicas para os postos de manipulação de dietas especializadas e para o lactário, assim como os parâmetros para todo processo operacional geral.

1. OPERACIONALIZAÇÃO DA COZINHA GERAL

1.1. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observadas pelo contratado:

a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

c) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

d) A integridade e a higiene da embalagem;

e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

g) As características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 3, de 2026;

h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos, e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

i) O contratado deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.

1.2. Recebimento de Produtos de Origem Animal (Bovina, Suína, Aves, Pescados etc.)

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura e Pecuária ou de órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Quadro 41 – Tabela de temperatura – Recebimento de carnes

Alimentos	Temperatura
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos e suínos)	Até 6 ºC, com tolerância até 7 ºC
Carnes congeladas	-18 ºC, com tolerância até -15 ºC
Frios e embutidos industrializados	Até 10 ºC ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

1.3. Recebimento de Hortifrutigranjeiros

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas tipo gavetas, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Quadro 42 – Tabela de temperatura – Recebimento de hortifrutigranjeiros

Tipos de Hortifrutigranjeiros	Temperatura
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	-18 ºC, com tolerância até -15 ºC
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10 ºC ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados *in natura*	Temperatura ambiente

1.4. Recebimento de Leite e Derivados

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do SIF do Ministério da Agricultura e Pecuária ou do órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverão ser conferidos rigorosamente o prazo de validade do leite e dos derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo, assim como as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Quadro 43 – Tabela de temperatura – Laticínios e derivados

Tipo de Produto	Temperatura
Laticínios	Até 10 ºC ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

1.5. Recebimento de Estocáveis

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com as identificações corretas no rótulo.

Cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Quadro 44 – Tabela de temperatura – Estocáveis

Produtos Estocáveis	Temperatura Ambiente
Nome do produto	Temperatura em que se encontra

1.6. Recebimento de Sucos e demais Produtos Industrializados

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com as identificações corretas no rótulo.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Quadro 45 – Tabela de temperatura – Sucos e produtos industrializados

Tipo de produtos	Temperatura
Concentrados (xaropes) congelados	-18 ºC, com tolerância até -15 ºC
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10 ºC ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18 ºC, com tolerância até -15 ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

1.7. Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem se apresentar com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com a identificação correta no rótulo.

No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar, ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na entidade competente que seja exigido pela legislação e atender ao ordenamento jurídico vigente.

1.8. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados:

a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;

b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

c) Apoiar os alimentos ou os recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso, garantindo a boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

d) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

e) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com

a data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;

f) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro em no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

g) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

h) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com a amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

i) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

j) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

k) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados, conforme determinações da Portaria CVS nº 3, de 2026;

l) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

m) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Os alimentos deverão ser armazenados separados entre si e dos demais produtos.

n) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 2 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

o) Não manter as caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois essas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

p) Podem ser armazenados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

q) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

r) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

s) Atentar para o fato de que, após a abertura das embalagens originais, perde- se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

t) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

u) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4 ºC por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;

v) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 ºC) ou sob congelamento (-18 ºC), desde que devidamente etiquetados;

w) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

x) Descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

1.9. Pré-preparo e Preparo dos Alimentos

O contratado deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e no preparo final;

c) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10 ºC ou superior a 65 ºC;

e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

f) Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74 ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74 ºC no seu interior;

h) Atentar para que as gorduras e os óleos utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180 ºC. Fica proibido o reaproveitamento destes;

i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria-prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Esta deve retornar à refrigeração (até 4 ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

j) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4 ºC e carne pronta = acima de 65 ºC;

k) Evitar as preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

l) Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);

m) Garantir 74 ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;

n) O contratado deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

1.9.1. Ações para Preservar o Valor Nutritivo dos Alimentos

Para preservar o valor nutritivo dos alimentos, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

a) Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

b) Não as cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;

c) Cozinhar as hortaliças apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água, até abrir fervura; ou simplesmente refogá-las;

d) Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

1.10. Regras básicas: Procedimentos para Evitar a Contaminação Cruzada

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, os equipamentos e os utensílios;

b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e de temperatura (74 ºC por 5 minutos);

f) Utilizar água potável;

g) Os profissionais não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

h) Para a degustação do alimento, deve-se utilizar talheres e pratinho, que não devem voltar a ter contato com os alimentos;

i) Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e ser cobertos com tampas ou filme plástico, e identificados por meio de etiquetas de validade. O prazo de validade dos enlatados,

após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6 ºC;

j) Para o corte, a montagem e a decoração, o manipulador deverá utilizar luvas descartáveis;

k) Os alimentos em espera para distribuição deverão ser armazenados em câmaras ou geladeiras a no máximo 10 ºC.

1.11. Higienização dos Alimentos

a) Hortifrutigranjeiros

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, sendo colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, por no mínimo 15 minutos;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

b) Cereais e leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 3 (três) vezes antes de levar para a cocção.

1.12. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

1.12.1. Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo as de salada, sopa e sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

O contratado deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

1.12.1.1. No desjejum:

- O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo descartávelque contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa e capacidade de 300 ml;
- O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

1.12.1.2. No almoço e jantar:

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e com capacidade para 350 ml;
- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno de três divisórias ou em bandeja térmica refil, com tampa transparente e com capacidade aproximada para 1.200 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;
- A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;
- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml.

1.12.1.3. Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

O contratado deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

O contratado deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

1.13. Distribuição das Refeições

Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

Para a distribuição dos alimentos quentes, deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65 ºC ou mais por no máximo 12 horas, ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas. As mantidas à temperatura abaixo de 60 ºC devem ser consumidas em até 3 horas.

Para a distribuição de alimentos refrigerados, devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas, ou, quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios elaborados pelo contratado, denominado de Procedimento Operacional Padrão (POP).

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e lactário destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas contendo: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida, conforme padronização do Contratante.

Caso seja necessário, o contratado se responsabiliza por realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

O transporte de alimentos e outros deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, atendendo às exigências da Portaria CVS nº 3, de 2026.

1.14. Higienização

1.14.1. Higiene pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário do contratado deverá:

1.14.1.1. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

1.14.1.2. Fazer a barba diariamente;

1.14.1.3. Não aplicar maquiagem em excesso;

1.14.1.4. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

1.14.1.5. Utilizar a rede de cabelo e a touca descartável, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

1.14.1.6. Manter sapatos e botas limpos;

1.14.1.7. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

1.14.1.8. Manter a higiene adequada das mãos:

- Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Portaria nº 2.616, de 12 de maio de 1998, do Ministério da Saúde.

1.14.1.9. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos, trocar de função ou atividade, e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;

1.14.1.10. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

1.14.2. Higienização das instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental para garantir a inocuidade, garantindo a ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.

O contratado deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas.

Para tanto, o contratado deve:

1.14.2.1. Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, dos equipamentos, das copas e dos refeitórios;

1.14.2.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ter seu uso vetado pelo Contratante;

1.14.2.3. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

1.14.2.4. Realizar o polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

1.14.2.5. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

1.14.2.6. A higienização do refeitório será de responsabilidade do contratado, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

1.14.2.7. O contratado deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário, e as abastecer com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 46 – Tabela de higienização das instalações

Local	Frequência de Limpeza	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Azulejos	Diário e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. Obs.: enxágue com pouca água
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de desengordurante
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante própri (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores. Colocar sacos plásticos

1.14.3. Higienização dos equipamentos e utensílios

1.14.3.1. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso, e semanalmente, com detergente neutro com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;

1.14.3.2. Louças, talheres e bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;

1.14.3.3. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;

1.14.3.4. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas deverão ser substituídas sempre que estiverem amassadas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;

1.14.3.5. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, quando for o caso, detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;

1.14.3.6. Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem

permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

1.14.3.7. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

1.14.3.8. Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;

1.14.3.9. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema cross hatch. Este deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 47 – Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas e baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e após o uso	Desincrustante
Chapa	Após o uso	Detergente desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário
Forno	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após o uso	Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente desinfetante clorado
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes da utilização, se necessário	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente desinfetante clorado
Exaustão (colmeias e coifas) telas	Semanal	Detergente desincrustante

1.14.4. Embalagens

As embalagens deverão ser lavadas em água corrente antes de serem armazenadas sob refrigeração (sacos de leite e garrafas) e deverão ser identificadas quanto a nome e composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

1.15. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro na

entidade competente que seja exigido pela legislação e ser de boa qualidade. O contratado deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

1.16. Controle Microbiológico dos Alimentos

São de responsabilidade do contratado a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, por meio do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, o contratado deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se o contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha do contratado, desde que seja especializado nessa área e apto a realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos. Os resultados deverão ser encaminhados posteriormente ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

1.17. Análise de Potabilidade da Água

O contratado deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para coleta e transporte das amostras.

A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se o contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita

de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha do contratado, porém, ele deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

1.18. Análise de Swab

O contratado deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. Essa análise é um controle microbiológico realizado a partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos e dos utensílios utilizados no processo produtivo.

Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

As amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se o contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

O laboratório será de livre escolha do contratado, porém, ele deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

1.18.1. Análise de Swab das mãos

1.18.1.1. Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;

1.18.1.2. Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;

1.18.1.3. Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.

1.18.2. Análise de Swab de utensílios

1.18.2.1. Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos e coliformes* fecais e totais;

1.18.2.2. Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;

1.18.2.3. Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.

2. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, as prescrições médicas e as condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral (TNE), baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes e obedecendo aos critérios técnicos para TNE, de acordo com a Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Para a operacionalização adequada das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, o contratado deverá:

a) Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);

b) Paramentar adequadamente os profissionais envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e luvas), constituindo barreira à liberação de partículas e garantindo a proteção do produto;

c) Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da nutrição enteral mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;

d) Efetuar, antes do início da manipulação, a avaliação e a prescrição dietética da nutrição enteral quanto à adequação, concentração e compatibilidade físico- química de seus componentes e dosagem de administração;

e) Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

f) Garantir a qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;

g) Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2 ºC a 8 ºC), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;

h) Inspecionar visualmente a NE após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor

não previstas;

i) Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo preestabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;

j) Repetir a cada 10 (dez) dias, no máximo, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;

k) Realizar limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a Portaria CVS nº 3, de 2026;

l) Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o Nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

2.1. Aquisição dos Produtos

A aquisição e o recebimento de dieta enteral, módulos, suplementos, frasco e equipo são de responsabilidade do Contratante. Dessa forma, estes serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis e rótulos, assim como qualquer outro material necessário para a higienização de produtos e utensílios, para a identificação e a distribuição da NE, é de responsabilidade do contratado.

2.2. Recebimento dos Produtos

Em função do consumo estimado, o contratado deverá elaborar o planejamento e a programação, e requisitará ao Contratante os produtos lácteos, os produtos enterais, os módulos, os suplementos, os frascos e os equipos necessários e suficientes para a operacionalização deles.

Os produtos serão distribuídos/entregues ao contratado em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se ao devido armazenamento e conservação.

2.3. Armazenamento

O contratado, após o recebimento dos produtos, deverá:

a) Manusear as embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

b) Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o

contato direto com o piso. Os alimentos deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

c) Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;

d) Organizar os produtos de acordo com as suas características;

e) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;

f) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

g) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

h) Atentar para eventuais irregularidades nos produtos;

i) Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;

j) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

k) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

l) Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

m) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente.

2.4. Pré-preparo e Preparo

O contratado deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

a) Coletar a prescrição médica efetuada pelo Nutricionista do contratado;

b) Elaborar prescrição dietética pelo Nutricionista do contratado, determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, sob supervisão do

Nutricionista do Contratante;

c) A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida a cada 10 (dez) dias, no máximo;

d) Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo, ainda, ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

e) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

f) Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparado;

g) Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

2.5. Porcionamento

A NE deve ser rotulada com a identificação clara do nome do paciente, a composição e as demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e a garantia do seu rastreamento.

A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE.

Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pelo contratado para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição.

2.6. Acondicionamento

A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico- química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, o transporte e a administração.

2.7. Transporte e Distribuição

O transporte e a distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

2.8. Higienização

Insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente quanto à presença de partículas estranhas.

A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.

A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor — a Portaria CVS nº 3, de 2026.

Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas com os produtos recomendados na legislação, antes e depois de cada sessão de manipulação.

2.9. Equipamentos e Utensílios

Fica sob a responsabilidade do contratado a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do Posto de Serviço de NE.

a) Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE, de modo geral;

b) Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

Observações:

c) Os profissionais envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (avental fechado, botas ou sapatos fechados, gorro ou touca e luva descartável), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

d) Todos os profissionais envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços;

e) No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a Unidade Hospitalar fica dispensada da existência da sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiários, sala

de preparo de alimentos in natura e sala de manipulação, e o envase de NE, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante;

f) A área de armazenamento, a sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE, a sala de limpeza e sanitização de insumos, o vestiário, os sanitários de profissionais masculino e feminino e o depósito de material de limpeza podem ser compartilhados com outras unidades de uma Unidade Hospitalar.

2.10. Controle Bacteriológico da Nutrição Enteral

De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2 ºC a 8 ºC), para a avaliação microbiológica laboratorial.

As amostras para a avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, coletadas aleatoriamente durante o processo, caso este não esteja validado, sendo "n" o número de NE preparadas.

a) Recomenda-se reservar a amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo, neste caso, ser conservada sob refrigeração (2 ºC a 8 ºC) durante 72 (setenta e duas) horas;

b) Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.

Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada a análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas do contratado.

2.11. Análise de Swab

Para estas análises foram definidas as seguintes coletas:

2.11.1. Análise de Swab das mãos

2.11.1.1. Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;

2.11.1.2. Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;

2.11.1.3. Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.

2.11.2. Análise de Swab de utensílios

2.11.2.1. Contagem de microrganismos *aeróbios mesófilos e coliformes* fecais e totais;

2.11.2.2. Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;

2.11.2.3. Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral.

3. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DO LACTÁRIO

3.1. Aquisição e Recebimento

A aquisição e o recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade do Contratante e serão distribuídos/entregues ao contratado em conformidade com o planejamento e com a programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos utilizados para o Hospital Amigo da Criança e necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz e copos é de responsabilidade do contratado; assim como os produtos de limpeza, descartáveis, entre outros.

Deve-se observar:

a) A matéria-prima deve ser de origem conhecida, com o regular registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, e com o procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;

b) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

c) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

d) A integridade e a higiene da embalagem;

e) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e as condições de armazenamento; a quantidade (peso) e as datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e o

respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

f) O contratado deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e dos produtos em horários que não coincidam com os de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.

3.2. Armazenamento

O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade do Contratante até a entrega ao contratado para que ele realize a preparação/manipulação, cabendo ao contratado a responsabilidade pelo armazenamento a partir de seu recebimento. Devem ser observadas as seguintes diretrizes:

a) Não manter caixas de madeira na área do estoque;

b) Manusear as caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

c) Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos sobre os estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

d) Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;

e) Organizar os produtos de acordo com as suas características;

f) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados de maneira a serem consumidos em primeiro lugar;

g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede a 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

i) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

j) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

k) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

l) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;

m) O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4 ºC ou à temperatura ambiente de no máximo 26 ºC, caso não exista especificação diversa do fabricante.

3.3. Pré-Preparo e Preparo

O contratado deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

a) Coleta da prescrição médica efetuada pelo Nutricionista do contratado;

b) O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, as diluições recomendadas, os procedimentos de envase e a identificação deverão estar descritos no Manual de Lactário de cada Unidade Hospitalar;

c) Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos manuais;

d) Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;

e) Reconstituir as fórmulas infantis com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando, para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;

f) A manipulação deve ser feita com o auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

g) Após a manipulação, a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

h) Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante;

i) Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de

preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo. No caso de isso não ser possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;

j) Observar o controle de qualidade, que consistirá, basicamente, em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado, do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;

k) Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;

l) As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4 ºC para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas.

Nas preparações abaixo deverão ser obedecidas as recomendações que se seguem:

m) Suco – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;

n) Papa de fruta – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;

o) Sopa – deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;

p) Chá – utilizar chá de ervas (camomila, erva-doce, erva cidreira etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;

q) Para preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário para que sejam pré-preparados com as seguintes recomendações:

- Os cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes.

r) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

Neste estudo está inserido o esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil, apresentado no quadro a seguir.

Quadro 48 – Tabela de esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil

Idade (Meses)	Alimentação	Frequência (Dia) Quantidade/Refeição	Observação
1º ao 3º mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição médica
4º ao 6º mês	Fórmula infantil	4 a 6	
	Sopa	1 a 2	
	Suco	1	
	Papa	1	
6º ao 8º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	

s) Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

3.4. Porcionamento

O porcionamento é de responsabilidade do contratado e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

a) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

b) As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios previamente esterilizados, acondicionadas em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados. Após, estas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110 º C durante 10 minutos;

c) Para os hospitais com o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, com capacidade de 50 ml, 80 ml e 150 ml, resistentes à autoclavagem e aprovados pelo Contratante;

d) Para os hospitais que não possuem o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (com frasco, bico, arruela e capuz protetor) com capacidade de 50 ml, 150 ml e 240 ml, resistentes à autoclavagem e previamente aprovadas pelo Contratante;

e) A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;

f) Sucos, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa e capacidade para 300 ml, porém, o volume ofertado ao paciente deverá ser de 200 ml;

g) A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa de capacidade de aproximadamente 200 ml.

3.5. Acondicionamento e Identificação

Assim como os outros serviços do posto de lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade do contratado, que deve:

a) Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10 ºC ou acima de 65 º C;

b) Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e serem desprezados após utilização;

c) As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4 ºC para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas;

d) Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

e) Todas as embalagens descartáveis para a refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, número do quarto, o leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;

f) Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou o seu alargamento. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, esta deverá ser substituída por outra.

3.6. Distribuição

Fórmulas lácteas, sopas, sucos etc. produzidos no lactário devem ser distribuídos pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade do contratado.

a) As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37 ºC;

b) As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4 ºC também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37 ºC e serem distribuídas imediatamente;

c) Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;

d) Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), estes deverão ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74 ºC por 5 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60 ºC e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas etc.), manter a temperatura a 10 ºC ou menos;

e) É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, mas sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, estando também protegidos de novas contaminações;

f) O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como, por exemplo, resfriamento e reaquecimento;

g) É importante ressaltar que a distribuição da água mineral aos pacientes deverá ocorrer diariamente e de acordo com a rotina estabelecida na unidade, em dois momentos ao longo do dia (diurno e vespertino), acompanhado de copos descartáveis. O fornecimento da água e do descartável é de responsabilidade do Contratante.

3.7. Higienização

É de total responsabilidade do contratado a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também quanto:

3.7.1. A higiene pessoal

3.7.1.1. Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, higiene corporal, incluindo banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de profissionais do sexo masculino, sem barba e bigode;

3.7.1.2. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear

qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

3.7.1.3. No caso de uso de luvas descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;

3.7.1.4. Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e usado somente nas dependências internas do local de serviço; sapatos fechados, limpos e bem conservados;

3.7.1.5. Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável). Ao final, higienizar novamente as mãos;

3.7.1.6. A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção. Deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110 ºC, fervida por 15 minutos ou, ainda, imergida em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;

3.7.1.7. As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofreram. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;

3.7.1.8. A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, sendo utilizada nos procedimentos de

limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

3.8. Instalações, Equipamentos e Utensílios

A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se, nesse aspecto, o que se segue:

3.8.1. Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujidade, lavar com água de preferência aquecida a 44 ºC e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente, utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;

3.8.2. Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);

3.8.3. Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;

3.8.4. Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;

3.8.5. Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – o processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:

3.8.5.1. Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;

3.8.5.2. Em seguida, devem ser imergidas separadamente em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C, por cerca de 30 minutos;

3.8.5.3. Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;

3.8.5.4. Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;

3.8.5.5. Para que haja escorrimento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;

3.8.5.6. Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;

3.8.5.7. É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

3.9. Controle Bacteriológico

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com o nome do local, a data, o horário, o produto, se é autoclavado ou não etc. A quantidade mínima é 100 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4 ºC por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeiras ou frascos bem vedados).

Sempre que o Contratante solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão às expensas do contratado. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

3.10. Análise de Swab

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

3.10.1. Análise de Swab das mãos

3.10.1.1. Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;

3.10.1.2. Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;

3.10.1.3. Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.

3.10.2. Análise de Swab de utensílios

3.10.2.1. Contagem de microrganismos Aeróbios mesófilas e coliformes fecais e totais;

3.10.2.2. Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;

3.10.2.3. Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral.

CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS, DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS

1. RESUMO DOS VALORES REFERENCIAIS

Os valores referenciais para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, na base de referência Junho/2026, estão apresentados nos quadros a seguir. O valor referencial unitário leva em consideração os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que serão apresentados neste documento.

1.1. Paciente adulto

Quadro 49 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

(continua)

Custo unitário por comensais (R$)								
Tipo de refeição	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Até 1000**	**Até 1200**
Dieta geral / branda / pastosa / hipossódica								
Desjejum	R$ 8,03	R$ 7,95	R$ 7,92	R$ 7,90	R$ 7,94	R$ 7,95	R$ 7,93	R$ 7,93
Colação	R$ 3,65	R$ 3,58	R$ 3,54	R$ 3,52	R$ 3,56	R$ 3,58	R$ 3,55	R$ 3,55
Almoço	R$ 34,03	R$ 33,39	R$ 33,05	R$ 33,01	R$ 33,27	R$ 33,39	R$ 33,23	R$ 33,24
Merenda	R$ 6,84	R$ 6,76	R$ 6,72	R$ 6,71	R$ 6,75	R$ 6,76	R$ 6,74	R$ 6,74
Jantar	R$ 34,42	R$ 33,78	R$ 33,44	R$ 33,40	R$ 33,66	R$ 33,78	R$ 33,62	R$ 33,63
Ceia	R$ 5,40	R$ 5,32	R$ 5,29	R$ 5,27	R$ 5,31	R$ 5,32	R$ 5,30	R$ 5,30
Lanche pós exames / terapias especiais	R$ 13,10	R$ 13,02	R$ 12,98	R$ 12,98	R$ 13,02	R$ 13,03	R$ 13,02	R$ 13,02
Lanche pós jejum	R$ 5,53	R$ 5,45	R$ 5,42	R$ 5,42	R$ 5,45	R$ 5,47	R$ 5,45	R$ 5,45
Tipo de refeição	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Até 1000**	**Até 1200**
Dieta leve								
Desjejum	R$ 7,37	R$ 7,29	R$ 7,26	R$ 7,24	R$ 7,28	R$ 7,29	R$ 7,27	R$ 7,27
Colação	R$ 3,65	R$ 3,58	R$ 3,54	R$ 3,52	R$ 3,56	R$ 3,58	R$ 3,55	R$ 3,55
Almoço	R$ 23,36	R$ 22,71	R$ 22,37	R$ 22,34	R$ 22,59	R$ 22,71	R$ 22,56	R$ 22,57
Merenda	R$ 6,26	R$ 6,18	R$ 6,14	R$ 6,13	R$ 6,17	R$ 6,18	R$ 6,15	R$ 6,15
Jantar	R$ 23,96	R$ 23,31	R$ 22,97	R$ 22,93	R$ 23,19	R$ 23,31	R$ 23,15	R$ 23,17
Ceia	R$ 5,77	R$ 5,69	R$ 5,65	R$ 5,64	R$ 5,67	R$ 5,69	R$ 5,66	R$ 5,66
Tipo de refeição	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Até 1000**	**Até 1200**
Dieta líquida								
Desjejum	R$ 5,74	R$ 5,66	R$ 5,62	R$ 5,61	R$ 5,65	R$ 5,66	R$ 5,64	R$ 5,64
Colação	R$ 3,65	R$ 3,58	R$ 3,54	R$ 3,52	R$ 3,56	R$ 3,58	R$ 3,55	R$ 3,55
Almoço	R$ 18,10	R$ 17,45	R$ 17,11	R$ 17,08	R$ 17,33	R$ 17,45	R$ 17,30	R$ 17,31
Merenda	R$ 5,60	R$ 5,52	R$ 5,48	R$ 5,47	R$ 5,51	R$ 5,52	R$ 5,49	R$ 5,49
Jantar	R$ 18,10	R$ 17,45	R$ 17,11	R$ 17,08	R$ 17,33	R$ 17,45	R$ 17,30	R$ 17,31
Ceia	R$ 4,92	R$ 4,85	R$ 4,81	R$ 4,79	R$ 4,83	R$ 4,85	R$ 4,82	R$ 4,82
Tipo de refeição	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Até 1000**	**Até 1200**
Dieta hiper hiper								
Desjejum	R$ 8,73	R$ 8,65	R$ 8,62	R$ 8,60	R$ 8,64	R$ 8,65	R$ 8,63	R$ 8,63
Colação	R$ 4,16	R$ 4,08	R$ 4,04	R$ 4,03	R$ 4,07	R$ 4,08	R$ 4,06	R$ 4,06
Almoço	R$ 38,05	R$ 37,40	R$ 37,07	R$ 37,03	R$ 37,29	R$ 37,40	R$ 37,25	R$ 37,26
Merenda	R$ 10,12	R$ 10,04	R$ 10,00	R$ 9,99	R$ 10,03	R$ 10,04	R$ 10,01	R$ 10,01
Jantar	R$ 38,50	R$ 37,86	R$ 37,52	R$ 37,48	R$ 37,74	R$ 37,86	R$ 37,70	R$ 37,71
Ceia	R$ 8,37	R$ 8,29	R$ 8,25	R$ 8,24	R$ 8,28	R$ 8,29	R$ 8,27	R$ 8,27

Quadro 49 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

(continua)

Custo unitário por comensais (R$)								
Tipo de refeição	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Até 1000**	**Até 1200**
Dieta hipercalórica								
Desjejum	R$ 9,68	R$ 9,60	R$ 9,56	R$ 9,55	R$ 9,59	R$ 9,60	R$ 9,57	R$ 9,57
Colação	R$ 4,16	R$ 4,08	R$ 4,04	R$ 4,03	R$ 4,07	R$ 4,08	R$ 4,06	R$ 4,06
Almoço	R$ 39,58	R$ 38,93	R$ 38,60	R$ 38,56	R$ 38,82	R$ 38,93	R$ 38,78	R$ 38,79
Merenda	R$ 8,86	R$ 8,78	R$ 8,75	R$ 8,73	R$ 8,77	R$ 8,78	R$ 8,76	R$ 8,76
Jantar	R$ 40,02	R$ 39,37	R$ 39,04	R$ 39,00	R$ 39,26	R$ 39,37	R$ 39,22	R$ 39,23
Ceia	R$ 10,09	R$ 10,01	R$ 9,98	R$ 9,96	R$ 10,00	R$ 10,01	R$ 9,99	R$ 9,99
Tipo de refeição	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Até 1000**	**Até 1200**
Dieta diabética								
Desjejum	R$ 8,82	R$ 8,75	R$ 8,71	R$ 8,69	R$ 8,73	R$ 8,75	R$ 8,72	R$ 8,72
Colação	R$ 4,07	R$ 3,99	R$ 3,95	R$ 3,94	R$ 3,98	R$ 3,99	R$ 3,96	R$ 3,96
Almoço	R$ 41,03	R$ 40,38	R$ 40,05	R$ 40,01	R$ 40,27	R$ 40,38	R$ 40,23	R$ 40,24
Merenda	R$ 9,79	R$ 9,72	R$ 9,68	R$ 9,67	R$ 9,70	R$ 9,72	R$ 9,69	R$ 9,69
Jantar	R$ 41,43	R$ 40,78	R$ 40,45	R$ 40,41	R$ 40,67	R$ 40,78	R$ 40,63	R$ 40,64
Ceia	R$ 7,07	R$ 7,00	R$ 6,96	R$ 6,94	R$ 6,98	R$ 7,00	R$ 6,97	R$ 6,97

1.2. Paciente infantil de 0 a 1 ano

Quadro 50 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

Valor Unitário por Comensal (R$)	
Tipo de Refeição	**Até 120**
Suco natural de frutas	R$ 2,89
Papa natural de frutas	R$ 4,73
Chá de ervas	R$ 1,96
Sopa	R$ 4,52

1.3. Pacientes do tipo infantil e de 1 a 12 anos

Quadro 51 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

Tipo de refeição	Valor unitário por comensal (R$)
	Até 120
Dieta geral / branda / pastosa / hipossódica	
Desjejum	R$ 8,51
Colação	R$ 3,67
Almoço	R$ 28,75
Merenda	R$ 6,87
Jantar	R$ 29,46
Ceia	R$ 5,51
Dieta leve	
Desjejum	R$ 7,23
Colação	R$ 3,67
Almoço	R$ 22,72
Merenda	R$ 6,45
Jantar	R$ 23,26
Ceia	R$ 5,36
Dieta líquida	
Desjejum	R$ 5,84
Colação	R$ 3,67
Almoço	R$ 18,28
Merenda	R$ 5,87
Jantar	R$ 18,28
Ceia	R$ 4,22
Dieta hiper hiper	
Desjejum	R$ 10,42
Colação	R$ 4,13
Almoço	R$ 34,51
Merenda	R$ 9,60
Jantar	R$ 34,97
Ceia	R$ 10,31
Dieta diabética	
Desjejum	R$ 8,42
Colação	R$ 4,92
Almoço	R$ 29,25
Merenda	R$ 16,60
Jantar	R$ 30,12
Ceia	R$ 5,92

1.4. Acompanhantes

Quadro 52 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

Valor Unitário por Comensal (R$)								
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Dieta geral								
Desjejum	R$ 8,03	R$ 7,95	R$ 7,92	R$ 7,90	R$ 7,94	R$ 7,95	R$ 7,93	R$ 7,93
Almoço	R$ 34,03	R$ 33,39	R$ 33,05	R$ 33,01	R$ 33,27	R$ 33,39	R$ 33,23	R$ 33,24
Jantar	R$ 34,42	R$ 33,78	R$ 33,44	R$ 33,40	R$ 33,66	R$ 33,78	R$ 33,62	R$ 33,63

1.5. Lanches pós-exames/terapias especiais e lanche pós-jejum

Quadro 53 – Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

Valor Unitário por Comensal (R$)								
Tipo de Refeição	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Até 1.000**	**Até 1.200**
Dieta geral								
Lanche pós-exames/terapias especiais	R$ 13,10	R$ 13,02	R$ 12,98	R$ 12,98	R$ 13,02	R$ 13,03	R$ 13,02	R$ 13,02
Lanche pós-jejum	R$ 5,53	R$ 5,45	R$ 5,42	R$ 5,42	R$ 5,45	R$ 5,47	R$ 5,45	R$ 5,45

1.6. Posto de manipulação de dietas especiais

Quadro 54 – Valores referenciais dos postos de dietas especiais

Posto Especial de Serviço	Posto/dia (R$)
Posto básico diurno	R$ 983,50
Posto I – Diurno	R$ 1.397,11
Posto II – Diurno	R$ 1.810,73
Posto básico noturno	R$ 555,48
Posto I – Noturno	R$ 1.110,97
Posto II – Noturno	R$ 1.666,45

1.7. Posto de Nutricionista Clínico

Quadro 55 – Valores referenciais dos postos de Nutricionista clínico

Valor Posto Nutricionista Clínico (R$)		
Tipo de Posto	**44 Horas Semanais**	**12 Horas Diárias 2ª Feira a Domingo**
Posto/mês	R$ 14.501,04	R$ 27.263,10
Posto/dia	R$ 583,78	R$ 895,63

2. RESUMO DOS DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS

As composições de preços apresentadas a seguir demonstram, de forma analítica, os insumos, as quantidades, as ponderações, os preços e as demais variáveis que interferem na formação dos preços dos serviços, refletindo as especificações, a legislação e as condições estabelecidas.

2.1. Paciente adulto

Quadro 56 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

(continua)

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais							
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1000	Até 1200
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900	1150
Matéria-prima alimentar								
Dieta geral								
Desjejum	R$ 4,38	R$ 4,38	R$ 4,38	R$ 4,38	R$ 4,38	R$ 4,38	R$ 4,38	R$ 4,38
Colação	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89
Almoço	R$ 13,13	R$ 13,13	R$ 13,13	R$ 13,13	R$ 13,13	R$ 13,13	R$ 13,13	R$ 13,13
Merenda	R$ 3,53	R$ 3,53	R$ 3,53	R$ 3,53	R$ 3,53	R$ 3,53	R$ 3,53	R$ 3,53
Jantar	R$ 13,08	R$ 13,08	R$ 13,08	R$ 13,08	R$ 13,08	R$ 13,08	R$ 13,08	R$ 13,08
Ceia	R$ 2,42	R$ 2,42	R$ 2,42	R$ 2,42	R$ 2,42	R$ 2,42	R$ 2,42	R$ 2,42
Total diário de gêneros alimentícios	**R$ 37,43**	**R$ 37,43**	**R$ 37,43**	**R$ 37,43**	**R$ 37,43**	**R$ 37,43**	**R$ 37,43**	**R$ 37,43**
Lanche pós exames / terapias especiais	R$ 8,17	R$ 8,17	R$ 8,17	R$ 8,17	R$ 8,17	R$ 8,17	R$ 8,17	R$ 8,17
Lanche pós jejum	R$ 2,82	R$ 2,82	R$ 2,82	R$ 2,82	R$ 2,82	R$ 2,82	R$ 2,82	R$ 2,82
Dieta leve								
Desjejum	R$ 3,87	R$ 3,87	R$ 3,87	R$ 3,87	R$ 3,87	R$ 3,87	R$ 3,87	R$ 3,87
Colação	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89
Almoço	R$ 4,79	R$ 4,79	R$ 4,79	R$ 4,79	R$ 4,79	R$ 4,79	R$ 4,79	R$ 4,79
Merenda	R$ 3,08	R$ 3,08	R$ 3,08	R$ 3,08	R$ 3,08	R$ 3,08	R$ 3,08	R$ 3,08
Jantar	R$ 4,90	R$ 4,90	R$ 4,90	R$ 4,90	R$ 4,90	R$ 4,90	R$ 4,90	R$ 4,90
Ceia	R$ 2,70	R$ 2,70	R$ 2,70	R$ 2,70	R$ 2,70	R$ 2,70	R$ 2,70	R$ 2,70
Dieta líquida								
Desjejum	R$ 2,61	R$ 2,61	R$ 2,61	R$ 2,61	R$ 2,61	R$ 2,61	R$ 2,61	R$ 2,61
Colação	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89	R$ 0,89
Almoço	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93
Merenda	R$ 2,57	R$ 2,57	R$ 2,57	R$ 2,57	R$ 2,57	R$ 2,57	R$ 2,57	R$ 2,57
Jantar	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93	R$ 0,93
Ceia	R$ 2,05	R$ 2,05	R$ 2,05	R$ 2,05	R$ 2,05	R$ 2,05	R$ 2,05	R$ 2,05

Quadro 56 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

(continua)

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais							
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1000	Até 1200
Dieta hiper hiper								
Desjejum	R$ 4,92	R$ 4,92	R$ 4,92	R$ 4,92	R$ 4,92	R$ 4,92	R$ 4,92	R$ 4,92
Colação	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28
Almoço	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23
Merenda	R$ 6,06	R$ 6,06	R$ 6,06	R$ 6,06	R$ 6,06	R$ 6,06	R$ 6,06	R$ 6,06
Jantar	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23	R$ 16,23
Ceia	R$ 4,71	R$ 4,71	R$ 4,71	R$ 4,71	R$ 4,71	R$ 4,71	R$ 4,71	R$ 4,71
Dieta hipercalórica								
Desjejum	R$ 5,65	R$ 5,65	R$ 5,65	R$ 5,65	R$ 5,65	R$ 5,65	R$ 5,65	R$ 5,65
Colação	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28	R$ 1,28
Almoço	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22
Merenda	R$ 5,09	R$ 5,09	R$ 5,09	R$ 5,09	R$ 5,09	R$ 5,09	R$ 5,09	R$ 5,09
Jantar	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22	R$ 16,22
Ceia	R$ 6,04	R$ 6,04	R$ 6,04	R$ 6,04	R$ 6,04	R$ 6,04	R$ 6,04	R$ 6,04
Dieta diabética								
Desjejum	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 4,99	R$ 4,99
Colação	R$ 1,21	R$ 1,21	R$ 1,21	R$ 1,21	R$ 1,21	R$ 1,21	R$ 1,21	R$ 1,21
Almoço	R$ 18,53	R$ 18,53	R$ 18,53	R$ 18,53	R$ 18,53	R$ 18,53	R$ 18,53	R$ 18,53
Merenda	R$ 5,81	R$ 5,81	R$ 5,81	R$ 5,81	R$ 5,81	R$ 5,81	R$ 5,81	R$ 5,81
Jantar	R$ 18,49	R$ 18,49	R$ 18,49	R$ 18,49	R$ 18,49	R$ 18,49	R$ 18,49	R$ 18,49
Ceia	R$ 3,71	R$ 3,71	R$ 3,71	R$ 3,71	R$ 3,71	R$ 3,71	R$ 3,71	R$ 3,71
Matéria-prima não alimentar								
Recicláveis individuais - Dieta Geral								
Desjejum	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62
Merenda	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Jantar	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97
Ceia	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Lanche pós exames / terapias especiais	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52
Lanche pós jejum	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03

Quadro 56 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

(continua)

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais							
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1000	Até 1200
Dieta leve								
Desjejum	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,72	R$ 1,72	R$ 1,72	R$ 1,72	R$ 1,72	R$ 1,72	R$ 1,72	R$ 1,72
Merenda	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Jantar	R$ 2,07	R$ 2,07	R$ 2,07	R$ 2,07	R$ 2,07	R$ 2,07	R$ 2,07	R$ 2,07
Ceia	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Dieta líquida								
Desjejum	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52
Merenda	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Jantar	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52	R$ 1,52
Ceia	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Dieta hiper hiper								
Desjejum	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62
Merenda	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Jantar	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97
Ceia	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Dieta hipercalórica								
Desjejum	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49
Almoço	R$ 2,81	R$ 2,81	R$ 2,81	R$ 2,81	R$ 2,81	R$ 2,81	R$ 2,81	R$ 2,81
Merenda	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Jantar	R$ 3,15	R$ 3,15	R$ 3,15	R$ 3,15	R$ 3,15	R$ 3,15	R$ 3,15	R$ 3,15
Ceia	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Dieta diabética								
Desjejum	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62	R$ 1,62
Merenda	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Jantar	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 1,97
Ceia	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31	R$ 0,31
Recicláveis para preparo das refeições								
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02

Quadro 56 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

(continuação)

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais							
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1000	Até 1200
Mão de obra para preparo de refeições								
Custo unitário diário/comensal	R$ 24,66	R$ 24,47	R$ 23,95	R$ 24,03	R$ 24,95	R$ 25,35	R$ 25,14	R$ 24,97
Despesas diversas								
Produtos para higienização e limpeza	R$ 1,12	R$ 1,12	R$ 1,12	R$ 1,12	R$ 1,12	R$ 1,12	R$ 1,12	R$ 1,12
Despesas com manuten ção de instalações	R$ 1,10	R$ 0,82	R$ 0,73	R$ 0,76	R$ 0,59	R$ 0,49	R$ 0,44	R$ 0,69
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,06	R$ 0,04	R$ 0,04	R$ 0,04	R$ 0,04	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,02
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,41	R$ 0,20	R$ 0,27	R$ 0,19	R$ 0,11	R$ 0,08	R$ 0,05	R$ 0,04
Análise de potabilidade da água	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Análise de SWAB - mãos (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R$ 0,17	R$ 0,09	R$ 0,06	R$ 0,04	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,01
Análise de SWAB - utensílios (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R$ 0,15	R$ 0,08	R$ 0,05	R$ 0,04	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01
Equipamentos	R$ 0,63	R$ 0,35	R$ 0,37	R$ 0,33	R$ 0,27	R$ 0,28	R$ 0,29	R$ 0,27
Utensílios	R$ 0,07	R$ 0,05	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02
Despesas com gás	R$ 0,39	R$ 0,29	R$ 0,26	R$ 0,23	R$ 0,16	R$ 0,13	R$ 0,10	R$ 0,09
Total com despesas di versas	**R$ 4,12**	**R$ 3,05**	**R$ 2,93**	**R$ 2,77**	**R$ 2,35**	**R$ 2,17**	**R$ 2,09**	**R$ 2,28**

2.2. Paciente infantil de 0 a 1 ano

Quadro 57 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais
	Até 120
Parâmetro adotado	
Número médio de comensais	120
Matéria-prima alimentar	
Dieta geral	
Suco natural de frutas	R$ 0,62
Papa natural de frutas	R$ 1,19
Chá de ervas	R$ 0,06
Sopa	R$ 0,95
Dieta diabética	
Suco natural de frutas	R$ 0,83
Papa natural de frutas	R$ 1,10
Chá de ervas	R$ 0,28
Sopa	R$ 0,95
Matéria-prima não alimentar	
Recicláveis individuais	
Dieta geral	
Suco natural de frutas	R$ 0,23
Papa natural de frutas	R$ 1,08
Chá de ervas	R$ 0,07
Sopa	R$ 1,16
Dieta diabética	
Suco natural de frutas	R$ 0,23
Papa natural de frutas	R$ 1,08
Chá de ervas	R$ 0,07
Sopa	R$ 1,16
Recicláveis para preparo das refeições	
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,02
Mão de obra para preparo de refeições	
Custo unitário diário/comensal	R$ 24,47
Despesas diversas	
Produtos para higienização e limpeza	R$ 1,12
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,82
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,04
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,20
Análise de potabilidade da água	R$ 0,01
Análise de SWAB - mãos (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R$ 0,09
Análise de SWAB - utensílios (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R$ 0,08
Equipamentos	R$ 0,35
Utensílios	R$ 0,05
Despesas com gás	R$ 0,29
Total com despesas diversas	**R$ 3,05**

2.3. Paciente infantil de 1 a 12 anos

Quadro 58 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

(continua)

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais
	Até 120
Parâmetro adotado	
Número médio de comensais	120
Matéria-prima alimentar	
Dieta geral	
Desjejum	R$ 4,81
Colação	R$ 0,96
Almoço	R$ 9,44
Merenda	R$ 3,61
Jantar	R$ 9,64
Ceia	R$ 2,56
Dieta leve	
Desjejum	R$ 3,82
Colação	R$ 0,96
Almoço	R$ 4,79
Merenda	R$ 3,29
Jantar	R$ 4,85
Ceia	R$ 2,45
Dieta líquida	
Desjejum	R$ 2,75
Colação	R$ 0,96
Almoço	R$ 1,62
Merenda	R$ 2,84
Jantar	R$ 1,62
Ceia	R$ 1,57
Dieta hiper hiper	
Desjejum	R$ 6,28
Colação	R$ 1,32
Almoço	R$ 13,89
Merenda	R$ 5,72
Jantar	R$ 13,89
Ceia	R$ 6,27
Dieta diabética	
Desjejum	R$ 4,74
Colação	R$ 1,93
Almoço	R$ 9,83
Merenda	R$ 11,12
Jantar	R$ 10,15
Ceia	R$ 2,88
Matéria-prima não alimentar	
Recicláveis individuais	
Dieta geral	
Desjejum	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,73
Merenda	R$ 0,31
Jantar	R$ 2,08
Ceia	R$ 0,31
Dieta leve	
Desjejum	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,73
Merenda	R$ 0,31
Jantar	R$ 2,08
Ceia	R$ 0,31

Quadro 58 – Demonstrativo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

(continuação)

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais
	Até 120
Dieta líquida	
Desjejum	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,47
Merenda	R$ 0,31
Jantar	R$ 1,47
Ceia	R$ 0,31
Dieta hiper hiper	
Desjejum	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,73
Merenda	R$ 0,31
Jantar	R$ 2,08
Ceia	R$ 0,31
Dieta diabética	
Desjejum	R$ 0,38
Colação	R$ 0,49
Almoço	R$ 1,73
Merenda	R$ 0,31
Jantar	R$ 2,08
Ceia	R$ 0,31
Recicláveis para preparo das refeições	
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,02
Mão de obra para preparo de refeições	
Custo unitário diário/comensal	R$ 24,47
Despesas diversas	
Produtos para higienização e limpeza	R$ 1,12
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,82
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,04
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,20
Análise de potabilidade da água	R$ 0,01
Análise de SWAB - mãos (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R$ 0,09
Análise de SWAB - utensílios (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R$ 0,08
Equipamentos	R$ 0,35
Utensílios	R$ 0,05
Despesas com gás	R$ 0,29
Total com despesas diversas	**R$ 3,05**

2.4. Postos de de Manipulação de Dietas Especiais

Quadro 59 – Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Postos de manipulação de dietas especializadas

Postos de Serviço						
Despesas Diversas	**Básico Diurno**	**Diurno I**	**Diurno II**	**Básico Noturno**	**Noturno I**	**Noturno II**
Mão de obra	R$ 19.581,00	R$ 27.815,92	R$ 36.050,84	R$ 11.059,46	R$ 22.118,91	R$ 33.178,37
Despesas com higienização (3%)	R$ 587,43	R$ 834,48	R$ 1.081,53	R$ 331,78	R$ 663,57	R$ 995,35
Despesas de instalações, equipamentos e consumo (15%)	R$ 2.937,15	R$ 4.172,39	R$ 5.407,63	R$ 1.658,92	R$ 3.317,84	R$ 4.976,76
Custo total do posto	**R$ 23.105,58**	**R$ 32.822,78**	**R$ 42.539,99**	**R$ 13.050,16**	**R$ 26.100,32**	**R$ 39.150,47**
Custo total diário	R$ 759,12	R$ 1.078,37	R$ 1.397,62	R$ 428,75	R$ 857,51	R$ 1.286,26
BDI – 29,56%	R$ 224,38	R$ 318,75	R$ 413,11	R$ 126,73	R$ 253,46	R$ 380,20
Valor do posto/dia – manipulação de dietas especializadas (R$/dia)	**R$ 983,50**	**R$ 1.397,11**	**R$ 1.810,73**	**R$ 555,48**	**R$ 1.110,97**	**R$ 1.666,45**

3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1. Matéria-prima alimentar

3.1.1. Paciente adulto

a) Refeição padrão

No quadro a seguir serão apresentados os custos com o fornecimento de matéria- prima alimentar para a refeição padrão, de forma que os valores de preços sejam utilizados na composição das refeições das demais dietas referenciadas neste estudo.

Para a composição dos custos das refeições (Quadro 60 ao Quadro 88), considera-se a gramatura de cada alimento cru com seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Sobremesas - frutas											
Abacaxi	kg	5	mês	5	168	g	840	g	R$ 3,57	kg	R$ 3,00
Banana nanica	kg	6	mês	6	120	g	720	g	R$ 3,12	kg	R$ 2,25
Banana prata	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 4,57	kg	R$ 2,19
Caqui	kg	6	mês	6	110	g	660	g	R$ 14,94	kg	R$ 9,86
Figo	kg	1	mês	1	45	g	45	g	R$ 36,78	kg	R$ 1,65
Laranja pera	kg	1	mês	1	120	g	120	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,21
Maçã nacional	kg	8	mês	8	115	g	920	g	R$ 7,17	kg	R$ 6,60
Mamão	kg	10	mês	10	244	g	2440	g	R$ 3,64	kg	R$ 8,88
Manga	kg	1	mês	1	252	g	252	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,15
Melancia	kg	5	mês	5	325	g	1625	g	R$ 1,52	kg	R$ 2,47
Melão amarelo	kg	7	mês	7	250	g	1750	g	R$ 4,47	kg	R$ 7,82
Pera	kg	3	mês	3	200	g	600	g	R$ 7,89	kg	R$ 4,73
Tangerina ponkan	kg	4	mês	4	135	g	540	g	R$ 3,31	kg	R$ 1,79
Uva niágara	kg	1	mês	1	242	g	242	g	R$ 9,72	kg	R$ 2,35
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 54,97
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	62,00
										Subtotal diário	0,89
										Total diário por refeição	**R$ 0,89**
Sobremesas - frutas - dieta diabética											
Abacaxi	kg	5	mês	5	168	g	840	g	R$ 3,57	kg	R$ 3,00
Banana nanica	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 3,12	kg	R$ 1,50
Banana prata	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 4,57	kg	R$ 1,10
Caqui	kg	2	mês	2	110	g	220	g	R$ 14,94	kg	R$ 3,29
Figo	kg	1	mês	1	45	g	45	g	R$ 36,78	kg	R$ 1,65
Laranja pera	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,83
Maçã nacional	kg	10	mês	10	115	g	1150	g	R$ 7,17	kg	R$ 8,25
Mamão	kg	10	mês	10	244	g	2440	g	R$ 3,64	kg	R$ 8,88
Manga	kg	2	mês	2	252	g	504	g	R$ 4,58	kg	R$ 2,31
Melancia	kg	5	mês	5	325	g	1625	g	R$ 1,52	kg	R$ 2,47
Melão amarelo	kg	7	mês	7	250	g	1750	g	R$ 4,47	kg	R$ 7,82
Pera	kg	6	mês	6	200	g	1200	g	R$ 7,89	kg	R$ 9,47
Tangerina ponkan	kg	6	mês	6	135	g	810	g	R$ 3,31	kg	R$ 2,68
Uva niágara	kg	1	mês	1	242	g	242	g	R$ 9,72	kg	R$ 2,35
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 55,60
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	65,00
										Subtotal diário	0,86
										Total diário por refeição	**R$ 0,86**

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Mingau padrão											
Açúcar refinado	kg	1	dia	30,44	10	g	304,4	g	R$ 3,53	kg	R$ 1,07
Leite integral UHT - longa vida	l	1	dia	30,44	200	ml	6088	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,50
Amido de milho	kg	4	semana	17,39	10	g	173,93	g	R$ 8,76	kg	R$ 1,52
Aveia	kg	3	semana	13,04	10	g	130,45	g	R$ 10,93	kg	R$ 1,43
Subtotal mensal itens isentos											R$ 37,53
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											1,23
Total diário por refeição											**R$ 1,23**
Mingau padrão - dieta diabética											
Adoçante sachê*	kg	1	dia	30,44	1	un	30,44	g	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Leite desnatado	l	1	dia	30,44	200	ml	6088	ml	R$ 5,46	l	R$ 33,22
Aveia	kg	20	mês	20	10	g	200	g	R$ 10,93	kg	R$ 2,19
Farinha de cereais	kg	11	mês	11	10	g	110	g	R$ 23,00	kg	R$ 2,53
Subtotal mensal itens isentos											R$ 37,94
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 8,89
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,82
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											1,54
Total diário por refeição											**R$ 1,51**
Vitamina padrão											
Leite integral UHT - longa vida	l	1	dia	30,44	110	ml	3348,4	ml	R$ 5,50	l	R$ 18,43
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	1	dia	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
Banana prata	kg	1	dia	30,44	30	g	913,2	g	R$ 4,57	kg	R$ 4,17
Mamão	kg	1	dia	30,44	50	g	1522	g	R$ 3,64	kg	R$ 5,54
Maçã nacional	kg	1	dia	30,44	20	g	608,8	g	R$ 7,17	kg	R$ 4,37
Subtotal mensal itens isentos											R$ 35,85
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											1,18
Total diário por refeição											**R$ 1,18**
Vitamina padrão - dieta diabética											
Leite desnatado	l	1	dia	30,44	120	ml	3652,8	ml	R$ 5,46	l	R$ 19,93
Adoçante sachê*	kg	1	dia	30,44	1	un	30,44	g	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Banana prata	kg	1	dia	30,44	30	g	913,2	g	R$ 4,57	kg	R$ 4,17
Mamão	kg	1	dia	30,44	20	g	608,8	g	R$ 3,64	kg	R$ 2,22
Maçã nacional	kg	1	dia	30,44	50	g	1522	g	R$ 7,17	kg	R$ 10,91
Subtotal mensal itens isentos											R$ 37,24
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 8,89
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,82
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											1,52
Total diário por refeição											**R$ 1,49**

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições /mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Chá de ervas padrão											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	1	dia	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
Erva doce	kg	12	mês	12	2,6	g	31,2	g	R$ 3,87	kg	R$ 0,12
Camomila	kg	10	mês	10	2,6	g	26	g	R$ 41,29	kg	R$ 1,07
Erva mate	kg	9	mês	9	2,6	g	23,4	g	R$ 36,04	kg	R$ 0,84
Subtotal mensal itens isentos											R$ 5,39
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											0,18
Total diário por refeição											**R$ 0,18**
Chá de ervas padrão - dieta diabética											
Adoçante sachê*	kg	1	dia	30,44	1	un	30,44	g	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Erva doce	kg	15	mês	15	2,6	g	39	g	R$ 3,87	kg	R$ 0,15
Camomila	kg	10	mês	10	2,6	g	26	g	R$ 41,29	kg	R$ 1,07
Erva mate	kg	6	mês	6	2,6	g	15,6	g	R$ 36,04	kg	R$ 0,56
Subtotal mensal itens isentos											R$ 1,79
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 8,89
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,82
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											0,35
Total diário por refeição											**R$ 0,32**
Opções processadas padrão											
Achocolatado em embalagem individual*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 1,36	un	R$ 1,36
Bebida a base de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,90	un	R$ 2,90
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 7,43
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,69
Quantidade de refeições/mês											3,00
Subtotal diário											2,48
Total diário por refeição											**R$ 2,25**
Opções processadas padrão - dieta diabética											
Achocolatado diet em embalagem individual*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,83	un	R$ 2,83
Bebida a base de soja diet*	un	2	mês	2	1	un	1	un	R$ 3,11	un	R$ 3,11
Iogurte de frutas embalagem individual diet*	un	13	mês	13	1	un	1	un	R$ 3,93	un	R$ 3,93
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 9,87
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,91
Quantidade de refeições/mês											16,00
Subtotal diário											0,62
Total diário por refeição											**R$ 0,56**

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/ mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Almoço e jantar - leguminosas											
Ervilha seca	kg	10	mês	10	52	g	520	g	R$ 8,69	kg	R$ 4,520
Feijão	un	10	mês	10	52	g	520	g	R$ 7,25	kg	R$ 3,769
Feijão branco	un	10	mês	10	52	g	520	g	R$ 11,99	kg	R$ 6,237
Lentilha	un	10	mês	10	52	g	520	g	R$ 15,37	kg	R$ 7,995
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 22,52
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	40,00
										Subtotal diário	0,56
										Total diário por refeição	**R$ 0,56**
Almoço e jantar - legumes (processados)											
Abóbora madura processada	kg	2	mês	2	130	g	260	g	R$ 16,19	kg	R$ 4,21
Abobrinha brasileira/italiana processada	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 10,14	kg	R$ 4,87
Acelga processada	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 17,47	kg	R$ 4,19
Batata comum lisa processada	kg	14	mês	14	150	g	2100	g	R$ 9,67	kg	R$ 20,31
Berinjela processada	kg	4	mês	4	100	g	400	g	R$ 9,20	kg	R$ 3,68
Brócolis processado	kg	3	mês	3	150	g	450	g	R$ 14,07	kg	R$ 6,33
Cenoura processada	kg	10	mês	10	150	g	1500	g	R$ 24,42	kg	R$ 36,62
Chuchu processado	kg	3	mês	3	130	g	390	g	R$ 8,29	kg	R$ 3,23
Couve-flor processada	kg	2	mês	2	130	g	260	g	R$ 12,28	kg	R$ 3,19
Couve manteiga processada	kg	3	mês	3	120	g	360	g	R$ 31,10	kg	R$ 11,20
Escarola processada	kg	2	mês	2	80	g	160	g	R$ 14,81	kg	R$ 2,37
Espinafre processado	kg	1	mês	1	150	g	150	g	R$ 22,79	kg	R$ 3,42
Mandioca processada	kg	1	mês	1	120	g	120	g	R$ 10,68	kg	R$ 1,28
Milho processado	kg	5	mês	5	41	g	205	g	R$ 7,73	kg	R$ 1,58
Repolho processado	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 19,38	kg	R$ 4,65
Vagem processada	kg	10	mês	10	100	g	1000	g	R$ 26,60	kg	R$ 26,60
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 137,74
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	68,00
										Subtotal diário	2,03
										Total diário por refeição	**R$ 2,03**

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Almoço e jantar - legumes (processados) - dieta hipercalórica											
Abóbora madura processada	kg	4	mês	4	130	g	520	g	R$ 16,19	kg	R$ 8,42
Abobrinha brasileira/italiana processada	kg	8	mês	8	120	g	960	g	R$ 10,14	kg	R$ 9,74
Acelga processada	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 17,47	kg	R$ 8,39
Batata comum lisa processada	kg	30	mês	30	150	g	4500	g	R$ 9,67	kg	R$ 43,52
Berinjela processada	kg	8	mês	8	100	g	800	g	R$ 9,20	kg	R$ 7,36
Brócolis processado	kg	6	mês	6	150	g	900	g	R$ 14,07	kg	R$ 12,66
Cenoura processada	kg	20	mês	20	150	g	3000	g	R$ 24,42	kg	R$ 73,25
Chuchu processado	kg	6	mês	6	130	g	780	g	R$ 8,29	kg	R$ 6,46
Couve-flor processada	kg	4	mês	4	130	g	520	g	R$ 12,28	kg	R$ 6,39
Couve manteiga processada	kg	6	mês	6	120	g	720	g	R$ 31,10	kg	R$ 22,39
Escarola processada	kg	4	mês	4	80	g	320	g	R$ 14,81	kg	R$ 4,74
Espinafre processado	kg	2	mês	2	150	g	300	g	R$ 22,79	kg	R$ 6,84
Mandioca processada	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 10,68	kg	R$ 2,56
Milho processado	kg	10	mês	10	41	g	410	g	R$ 7,73	kg	R$ 3,17
Repolho processado	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 19,38	kg	R$ 9,30
Vagem processada	kg	20	mês	20	100	g	2000	g	R$ 26,60	kg	R$ 53,21
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 278,38
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	138,00
										Subtotal diário	2,02
										Total diário por refeição	**R$ 2,02**
Almoço e jantar - legumes (processados) - dieta diabética											
Abóbora madura processada	kg	8	mês	8	130	g	1040	g	R$ 16,19	kg	R$ 16,84
Abobrinha brasileira/italiana processada	kg	14	mês	14	120	g	1680	g	R$ 10,14	kg	R$ 17,04
Acelga processada	kg	10	mês	10	120	g	1200	g	R$ 17,47	kg	R$ 20,97
Batata comum lisa processada	kg	4	mês	4	150	g	600	g	R$ 9,67	kg	R$ 5,80
Berinjela processada	kg	8	mês	8	100	g	800	g	R$ 9,20	kg	R$ 7,36
Brócolis processado	kg	4	mês	4	150	g	600	g	R$ 14,07	kg	R$ 8,44
Cenoura processada	kg	10	mês	10	150	g	1500	g	R$ 24,42	kg	R$ 36,62
Chuchu processado	kg	6	mês	6	130	g	780	g	R$ 8,29	kg	R$ 6,46
Couve-flor processada	kg	4	mês	4	130	g	520	g	R$ 12,28	kg	R$ 6,39
Couve manteiga processada	kg	6	mês	6	120	g	720	g	R$ 31,10	kg	R$ 22,39
Escarola processada	kg	4	mês	4	80	g	320	g	R$ 14,81	kg	R$ 4,74
Espinafre processado	kg	4	mês	4	150	g	600	g	R$ 22,79	kg	R$ 13,68
Mandioca processada	kg	1	mês	1	120	g	120	g	R$ 10,68	kg	R$ 1,28
Milho processado	kg	5	mês	5	41	g	205	g	R$ 7,73	kg	R$ 1,58
Repolho processado	kg	8	mês	8	100	g	800	g	R$ 19,38	kg	R$ 15,51
Vagem processada	kg	10	mês	10	100	g	1000	g	R$ 26,60	kg	R$ 26,60
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 211,70
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	106,00
										Subtotal diário	2,00
										Total diário por refeição	**R$ 2,00**

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/ mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal	Custo unitário			Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Sopa padrão											
Abobrinha brasileira	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 2,34	kg	R$ 0,31
Abobrinha italiana	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 5,04	kg	R$ 0,66
Abóbora	kg	3	semana	13,05	30	g	391,5	g	R$ 2,05	kg	R$ 0,80
Acelga	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 1,88	kg	R$ 0,04
Agrião	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 4,48	kg	R$ 0,10
Alface lisa	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,01	kg	R$ 0,04
Almeirão	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 4,20	kg	R$ 0,09
Arroz	kg	2	semana	8,7	10	g	87	g	R$ 4,83	kg	R$ 0,42
Aveia	kg	2	semana	8,7	10	g	87	g	R$ 10,93	kg	R$ 0,95
Batata	kg	2	semana	8,7	30	g	261	g	R$ 3,62	kg	R$ 0,94
Beterraba	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 1,76	kg	R$ 0,23
Brócolis	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 4,84	kg	R$ 0,11
Cará	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 3,66	kg	R$ 0,48
Cenoura	kg	3	semana	13,05	30	g	391,5	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,41
Chuchu	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 1,97	kg	R$ 0,26
Couve	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,77	kg	R$ 0,06
Couve-flor	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,20	kg	R$ 0,05
Ervilha seca	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 8,69	kg	R$ 0,38
Escarola	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,42	kg	R$ 0,05
Espinafre	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 3,73	kg	R$ 0,08
Feijão	kg	2	semana	8,7	10	g	87	g	R$ 7,25	kg	R$ 0,63
Feijão branco	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 11,99	kg	R$ 0,52
Fubá	kg	3	semana	13,05	10	g	130,5	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,94
Grão de bico	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 16,32	kg	R$ 0,71
Lentilha	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 15,37	kg	R$ 0,67
Macarrão sopa	kg	2	semana	8,7	10	g	87	g	R$ 7,31	kg	R$ 0,64
Mandioca	kg	2	semana	8,7	30	g	261	g	R$ 1,62	kg	R$ 0,42
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 3,88	kg	R$ 0,51
Óleo de soja refinado	l	1	semana	4,35	2,5	ml	10,88	ml	R$ 7,31	l	R$ 0,08
Ovo	dz	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 9,95	dz	R$ 3,61
Repolho	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 1,50	kg	R$ 0,03
Vagem	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 4,67	kg	R$ 0,61
Carne músculo	kg	3	semana	13,05	25	g	326,25	g	R$ 39,26	kg	R$ 12,80
Fígado	kg	1	semana	4,35	25	g	108,75	g	R$ 16,95	kg	R$ 1,84
Frango peito	kg	2	semana	8,7	40	g	348	g	R$ 20,47	kg	R$ 7,12
Alho nacional	kg	1	dia	30,44	6	g	182,64	g	R$ 22,23	kg	R$ 4,06
Cebola	kg	1	dia	30,44	26	g	791,44	g	R$ 4,87	kg	R$ 3,85
Cebolinha	kg	1	dia	30,44	15	g	456,6	g	R$ 6,35	kg	R$ 2,90
Sal*	kg	1	dia	30,44	0,3	g	9,13	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,02
Salsa	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,15
Tomate	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,11
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 49,66
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,02
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	0,37
										Total diário por refeição	**R$ 0,37**

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Almoço e jantar - saladas (processadas) - dieta geral											
Abobrinha italiana processada	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 10,14	kg	R$ 4,87
Acelga processada	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 17,47	kg	R$ 8,39
Agrião processado	kg	12	mês	12	80	g	960	g	R$ 57,18	kg	R$ 54,89
Alface crespa/lisa processado	kg	12	mês	12	80	g	960	g	R$ 36,64	kg	R$ 35,17
Almeirão processado	kg	9	mês	9	80	g	720	g	R$ 23,27	kg	R$ 16,76
Beringela processada	kg	4	mês	4	100	g	400	g	R$ 9,20	kg	R$ 3,68
Beterraba processada	kg	4	mês	4	100	g	400	g	R$ 6,53	kg	R$ 2,61
Cenoura processada	kg	4	mês	4	150	g	600	g	R$ 24,42	kg	R$ 14,65
Chuchu processado	kg	4	mês	4	130	g	520	g	R$ 8,29	kg	R$ 4,31
Escarola processada	kg	12	mês	12	80	g	960	g	R$ 14,81	kg	R$ 14,21
Pepino comum processado	kg	8	mês	8	100	g	800	g	R$ 13,75	kg	R$ 11,00
Rabanete processado	kg	4	mês	4	60	g	240	g	R$ 3,46	kg	R$ 0,83
Repolho processado	kg	4	mês	4	120	g	480	g	R$ 19,38	kg	R$ 9,30
Rúcula processada	kg	4	mês	4	97	g	388	g	R$ 20,67	kg	R$ 8,02
Tomate processado	kg	13	mês	13	106	g	1378	g	R$ 12,29	kg	R$ 16,94
Vagem processada	kg	1	mês	1	100	g	100	g	R$ 26,60	kg	R$ 2,66
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 208,30
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 8,02
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,74
										Quantidade de refeições/mês	103,00
										Subtotal diário	2,10
										Total diário por refeição	**R$ 2,09**

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Suco de fruta padrão											
Abacaxi	kg	1	mês	1	50	g	50	g	R$ 3,57	kg	R$ 0,18
Cenoura	kg	3	mês	3	100	g	300	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,08
Goiaba	kg	2	mês	2	50	g	100	g	R$ 6,29	kg	R$ 0,63
Laranja lima	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 2,12	kg	R$ 0,51
Laranja pera	kg	3	mês	3	120	g	360	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,62
Limão	kg	2	mês	2	5	g	10	g	R$ 8,14	kg	R$ 0,08
Maçã nacional	kg	1	semana	4,35	50	g	217,5	g	R$ 7,17	kg	R$ 1,56
Maracujá	kg	2	mês	2	20	g	40	g	R$ 6,44	kg	R$ 0,26
Mamão	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 3,64	kg	R$ 0,95
Manga	kg	1	mês	1	80	g	80	g	R$ 4,58	kg	R$ 0,37
Melão amarelo	kg	1	mês	1	100	g	100	g	R$ 4,47	kg	R$ 0,45
Melancia	kg	1	mês	1	100	g	100	g	R$ 1,52	kg	R$ 0,15
Tangerina cravo	kg	2	mês	2	150	g	300	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,99
Tomate maduro	kg	2	mês	2	80	g	160	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,59
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,06	un	R$ 1,67
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 10,09
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	0,33
										Total diário por refeição	**R$ 0,33**
Suco de fruta padrão - dieta diabética											
Abacaxi	kg	2	mês	2	50	g	100	g	R$ 3,57	kg	R$ 0,36
Cenoura	kg	2	mês	2	100	g	200	g	R$ 3,60	kg	R$ 0,72
Goiaba	kg	2	mês	2	50	g	100	g	R$ 6,29	kg	R$ 0,63
Laranja pera	kg	2	semana	8,7	120	g	1044	g	R$ 1,73	kg	R$ 1,81
Limão	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 8,14	kg	R$ 0,18
Maçã nacional	kg	4	mês	4	50	g	200	g	R$ 7,17	kg	R$ 1,43
Maracujá	kg	1	semana	4,35	20	g	87	g	R$ 6,44	kg	R$ 0,56
Mamão	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 3,64	kg	R$ 0,95
Manga	kg	2	mês	2	80	g	160	g	R$ 4,58	kg	R$ 0,73
Melão amarelo	kg	2	mês	2	100	g	200	g	R$ 4,47	kg	R$ 0,89
Melancia	kg	2	mês	2	100	g	200	g	R$ 1,52	kg	R$ 0,30
Tangerina cravo	kg	2	mês	2	150	g	300	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,99
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 9,56
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	0,31
										Total diário por refeição	**R$ 0,31**
Sobremesa padrão											
Leite integral UHT - longa vida	l	15	mês	15	51	ml	765	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,21
Mistura para preparo arroz doce*	kg	3	mês	3	5,1	g	15,3	g	R$ 25,66	kg	R$ 0,39
Mistura para preparo canjica*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 26,30	kg	R$ 0,27
Mistura para preparo curau*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 19,45	kg	R$ 0,20
Mistura para preparo sagu*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 17,90	kg	R$ 0,18

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd de refeições/ mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Mistura para preparo manjar*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 14,04	kg	R$ 0,14
Mistura para preparo flan*	kg	3	mês	3	5,1	g	15,3	g	R$ 13,59	kg	R$ 0,21
Pó para preparo de pudim*	kg	3	mês	3	21	g	63	g	R$ 13,82	kg	R$ 0,87
Mistura em pó para gelatina*	kg	6	mês	6	21	g	126	g	R$ 15,29	kg	R$ 1,93
Doce de leite em pasta*	kg	2	mês	2	51	g	102	g	R$ 15,17	kg	R$ 1,55
Doce em pasta goiabada*	kg	1	mês	1	51	g	51	g	R$ 13,29	kg	R$ 0,68
Queijo tipo fresco	kg	5	mês	5	32	g	160	g	R$ 52,14	kg	R$ 8,34
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 12,55
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 6,41
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,59
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	0,62
										Total diário por refeição	**R$ 0,60**
Sobremesa padrão - dieta leve											
Leite integral UHT - longa vida	l	15	mês	15	51	ml	765	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,21
Mistura para preparo arroz doce*	kg	3	mês	3	5,1	g	15,3	g	R$ 25,66	kg	R$ 0,39
Mistura para preparo canjica*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 26,30	kg	R$ 0,27
Mistura para preparo curau*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 19,45	kg	R$ 0,20
Mistura para preparo sagu*	kg	3	mês	3	5,1	g	15,3	g	R$ 17,90	kg	R$ 0,27
Mistura para preparo manjar*	kg	3	mês	3	5,1	g	15,3	g	R$ 14,04	kg	R$ 0,21
Mistura para preparo flan	kg	4	mês	4	5,1	g	20,4	g	R$ 13,59	kg	R$ 0,28
Pó para preparo de pudim*	kg	5	mês	5	21	g	105	g	R$ 13,82	kg	R$ 1,45
Mistura em pó para gelatina*	kg	8	mês	8	21	g	168	g	R$ 15,29	kg	R$ 2,57
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 4,21
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 5,64
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,52
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	0,32
										Total diário por refeição	**R$ 0,31**
Sobremesa padrão - dieta diabética											
Adoçante sachê*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 0,29	un	R$ 0,58
Leite desnatado	l	15	mês	15	60	ml	900	ml	R$ 5,46	l	R$ 4,91
Mistura para preparo canjica*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 26,30	kg	R$ 0,27
Pó para preparo de pudim diet*	kg	13	mês	13	5,1	g	66,3	g	R$ 154,83	kg	R$ 10,27
Mistura em pó para gelatina diet*	kg	15	mês	15	3	g	45	g	R$ 262,38	kg	R$ 11,81
Pó para preparo de mousse diet*	kg	4	mês	4	8,3	g	33,2	g	R$ 411,52	kg	R$ 13,66

Quadro 60 – Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 4,91
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 36,59
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,38
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	1,36
										Total diário por refeição	**R$ 1,25**
Purê padrão											
Batata comum lisa	kg	12	mês	12	150	g	1800	g	R$ 3,62	kg	R$ 6,52
Cenoura	kg	9	mês	9	150	g	1350	g	R$ 3,60	kg	R$ 4,86
Mandioquinha	kg	10	mês	10	150	g	1500	g	R$ 3,88	kg	R$ 5,82
Margarina*	kg	1	dia	30,44	5	g	152,2	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,69
Leite integral UHT - longa vida	l	1	dia	30,44	100	ml	3044	ml	R$ 5,50	l	R$ 16,75
Sal*	kg	1	dia	30,44	5	g	152,2	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,32
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 33,95
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 2,01
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,19
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	1,18
										Total diário por refeição	**R$ 1,18**
Gelatina padrão											
Mistura em pó para gelatina*	kg	1	dia	30,44	21	g	639,24	g	R$ 15,29	kg	R$ 9,77
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 9,77
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,90
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	0,32
										Total diário por refeição	**R$ 0,29**

b) Dieta/geral/branda/pastosa/hipossódica

Quadro 61 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	30	mês	30	2	un	60	un	R$ 0,06	un	R$ 3,30
Café torrado e moído	kg	23	mês	23	10	g	236,9	g	R$ 25,74	kg	R$ 6,10
Leite integral UHT - longa vida	l	30	mês	30	202	ml	6060	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,35
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 0,51	un	R$ 9,11
Geleia de fruta, embalagem individual – sachê*	un	2	mês	2	2	un	4	un	R$ 0,50	un	R$ 1,99
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	5	mês	5	2	un	10	un	R$ 1,26	un	R$ 12,55
Queijo tipo prato	kg	1	mês	1	53	g	53	g	R$ 42,60	kg	R$ 2,26
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1	26	g	26	g	R$ 51,21	kg	R$ 1,33
Presunto magro	kg	1	mês	1	32	g	32	g	R$ 25,58	kg	R$ 0,82
Pão francês	kg	22	mês	22	51	g	1122	g	R$ 15,41	kg	R$ 17,29
Pão doce recheado*	kg	9	mês	9	51	g	459	g	R$ 38,27	kg	R$ 17,57
Fruta padrão*	un	1	dia	30	1	un	30,44	un	R$ 0,89	un	R$ 26,99
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 86,10
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 52,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 4,81
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 4,54
										Total diário por refeição	**R$ 4,38**
Colação											
Suco natural de frutas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,33	un	R$ 3,32
Vitamina padrão*	un	11	mês	11	1	un	11	un	R$ 1,18	un	R$ 12,96
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	9	mês	9	1	un	9	un	R$ 1,23	un	R$ 11,10
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 29,85
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,76
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,98
										Total diário por refeição	**R$ 0,89**
Almoço e jantar - arroz											
Arroz longo fino	kg	1	dia	30	104	g	3165,76	g	R$ 4,83	kg	R$ 15,29
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 15,29
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,50
										Total diário por refeição	**R$ 0,50**
Almoço - feijão e leguminosas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	20	mês	20	52	g	1040	g	R$ 7,78	kg	R$ 8,095
Leguminosas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,56	un	R$ 5,63
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 8,09
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 5,63
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,52
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,45
										Total diário por refeição	**R$ 0,43**

Quadro 61 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Jantar - feijão, leguminosas e sopas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	12	mês	12	52	g	624	g	R$ 7,78	kg	R$ 4,857
Leguminosas padrão*	un	5	mês	5	1	un	5	un	R$ 0,56	un	R$ 2,82
Sopa padrão*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 0,37	un	R$ 4,84
Subtotal mensal itens isentos											R$ 4,86
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 7,66
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,71
Dias do mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,41
Total diário comensal											**R$ 0,39**
Almoço e jantar - guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão*	un	9	mês	9	1	un	9	un	R$ 2,03	un	R$ 18,23
Vegetais folhosos padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 2,10	un	R$ 21,00
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	2	mês	2	200	g	400	g	R$ 17,68	kg	R$ 7,07
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1	mês	1	200	g	200	g	R$ 25,41	kg	R$ 5,08
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 15,39	kg	R$ 1,28
Massa alimentícia fresca tipo capeleti	kg	1	mês	1	200	g	200	g	R$ 19,85	kg	R$ 3,97
Massa alimentícia fresca tipo canelone	kg	1	mês	1	200	g	200	g	R$ 20,99	kg	R$ 4,20
Massa alimentícia seca	kg	5	mês	5	83	g	415	g	R$ 7,97	kg	R$ 3,31
Subtotal mensal itens isentos											R$ 24,91
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 39,23
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 3,63
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 2,11
Total diário por refeição											**R$ 1,99**
Almoço e jantar - sucos											
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30	1	un	30,44	un	R$ 0,33	un	R$ 10,09
Subtotal mensal itens isentos											R$ 10,09
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,33
Total diário por refeição											**R$ 0,33**
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8	mês	8	150	g	1200	g	R$ 43,54	kg	R$ 52,25
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8	mês	8	142	g	1136	g	R$ 53,96	kg	R$ 61,30
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	7	mês	7	150	g	1050	g	R$ 39,26	kg	R$ 41,22
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12	mês	12	142	g	1704	g	R$ 58,83	kg	R$ 100,25
Empanados de frango composto de peito de frango*	kg	1	mês	1	170	g	170	g	R$ 23,65	kg	R$ 4,02
Fígado de bovino resfriado	kg	1	mês	1	107	g	107	g	R$ 16,95	kg	R$ 1,81
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8	mês	8	258	g	2064	g	R$ 11,65	kg	R$ 24,04
Peito de frango, com osso congelado	kg	6	mês	6	171	g	1026	g	R$ 18,31	kg	R$ 18,79

Quadro 61 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Linguiça de frango*	kg	1	mês	1	180	g	180	g	R$ 23,02	kg	R$ 4,14
Peixe tipo cação em posta	kg	3	mês	3	141	g	423	g	R$ 32,45	kg	R$ 13,73
Peixe tipo merluza em filé	kg	3	mês	3	124	g	372	g	R$ 26,96	kg	R$ 10,03
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2	mês	2	124	g	248	g	R$ 29,10	kg	R$ 7,22
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 330,64
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 8,16
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,76
										Quantidade de refeições/mês	60,00
										Subtotal diário	R$ 5,65
										Total diário por refeição	**R$ 5,63**
Almoço e jantar - saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão*	un	1	dia	30	1	un	30,44	un	R$ 2,10	un	R$ 63,92
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 63,92
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 5,91
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,10
										Total diário por refeição	**R$ 1,91**
Almoço e jantar - sobremesas											
Fruta padrão	un	1	dia	30	1	un	30,44	un	R$ 0,89	un	R$ 26,99
Sobremesa padrão*	un	1	dia	30	1	un	30,44	un	R$ 0,62	un	R$ 18,97
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 26,99
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 18,97
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 1,75
										Quantidade de refeições/mês	60,88
										Subtotal diário	R$ 0,75
										Total diário por refeição	**R$ 0,73**
Almoço e jantar - preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês	1	1236	g	1236	g	R$ 3,53	kg	R$ 4,364
Amido de milho	kg	1	mês	1	153	g	153	g	R$ 8,76	kg	R$ 1,341
Cravo-da-índia*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,110
Creme de leite*	kg	1	mês	1	11	g	11	g	R$ 16,02	kg	R$ 0,176
Farinha de mandioca	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 6,49	kg	R$ 0,805
Farinha de milho amarela	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 8,15	kg	R$ 1,011
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1	312	g	312	g	R$ 3,77	kg	R$ 1,177
Fermento biológico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,63	kg	R$ 0,026
Fermento químico*	kg	1	mês	1	2	g	2	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,066
Fubá de milho	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,889
Leite integral UHT	l	15	mês	15	51	ml	765	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,210
Margarina vegetal	kg	1	mês	1	154	g	154	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,707
Mistura para preparo de molho branco*	kg	1	mês	1	160	g	160	g	R$ 43,12	kg	R$ 6,900
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês	1	6	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,970
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1	26	g	26	g	R$ 51,21	kg	R$ 1,332
Queijo tipo parmezon	kg	1	mês	1	11	g	10,6	g	R$ 80,35	kg	R$ 0,852
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 23,66
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 7,28
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,67
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,02
										Total diário por leito	**R$ 0,99**
										Total diário por refeição	**R$ 0,497**

Quadro 61 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção	Consumo per capita mensal			Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Almoço e jantar - temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	2	dia	61	6	g	389,63	g	R$ 22,23	kg	R$ 8,66
Caldo de carne*	kg	1	mês	1	10	g	10,3	g	R$ 8,05	kg	R$ 0,08
Caldo de galinha*	kg	1	mês	1	10	g	10,3	g	R$ 9,77	kg	R$ 0,10
Cebola	kg	2	dia	61	26	g	1582,88	g	R$ 4,87	kg	R$ 7,71
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 39,34	kg	R$ 3,26
Extrato de tomate*	kg	1	mês	1	232	g	232	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,69
Limão Taiti	kg	8	mês	8	70	g	560	g	R$ 8,14	kg	R$ 4,56
Louro seco	kg	1	mês	1	4	g	4	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,17
Shoyo (molho de soja)*	l	1	mês	1	16	ml	16	ml	R$ 8,64	l	R$ 0,14
Óleo composto/oliva*	l	2	dia	61	5	ml	316,58	ml	R$ 40,45	l	R$ 12,80
Óleo de soja refinado	l	2	dia	61	31	ml	1887,28	ml	R$ 7,31	l	R$ 13,80
Orégano seco	kg	1	mês	1	5	g	5	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,17
Pimenta-do-reino em pó	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 21,81	kg	R$ 0,22
Queijo parmesão	kg	2	semana	9	11	g	92,22	g	R$ 80,35	kg	R$ 7,41
Sal refinado iodado*	kg	2	dia	61	5	g	316,58	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,66
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,42
Tomate maduro	kg	15	mês	15	71	g	1065	g	R$ 3,69	kg	R$ 3,93
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1	60	g	60	g	R$ 18,76	kg	R$ 1,13
Vinagre de vinho*	l	2	dia	61	10	ml	627,06	ml	R$ 3,84	l	R$ 2,41
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 51,43
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 17,88
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 1,65
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,28
										Total diário por leito	**R$ 2,22**
										Total diário por refeição	**R$ 1,111**
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	25	mês	25	2	un	50	un	R$ 0,06	un	R$ 2,75
Café torrado e moído	kg	18	mês	18	10	g	185,4	g	R$ 25,74	kg	R$ 4,77
Leite integral UHT - longa vida	l	25	mês	25	202	ml	5050	ml	R$ 5,50	l	R$ 27,79
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
Achocolatado embalagem individual*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 1,36	un	R$ 1,36
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,90	un	R$ 2,90
Mingau padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 1,23	un	R$ 1,23
Vitamina padrão*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 1,18	un	R$ 2,36
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	7	mês	7	1	un	7	un	R$ 0,51	un	R$ 3,54
Geleia de fruta, embalagem individual – sachê*	un	2	mês	2	2	un	4	un	R$ 0,50	un	R$ 1,99
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	5	mês	5	2	un	10	un	R$ 1,26	un	R$ 12,55
Queijo tipo fresco	kg	2	mês	2	32	g	64	g	R$ 52,14	kg	R$ 3,34
Queijo tipo muçarela	kg	2	mês	2	26	g	52	g	R$ 51,21	kg	R$ 2,66

Quadro 61 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Presunto magro	kg	1	mês	1	32	g	32	g	R$ 25,58	kg	R$ 0,82
Pão francês	kg	15	mês	15	51	g	765	g	R$ 15,41	kg	R$ 11,79
Pão doce recheado*	kg	5	mês	5	51	g	255	g	R$ 38,27	kg	R$ 9,76
Bolacha recheada, embalagem individual – sachê*	un	3	mês	3	2	un	6	un	R$ 1,34	un	R$ 8,07
Bolo pronto*	kg	8	mês	8	40	g	320	g	R$ 25,13	kg	R$ 8,04
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 70,01
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 41,16
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,81
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 3,65
										Total diário por refeição	**R$ 3,53**
Ceia											
Leite integral UHT - longa vida	l	19	mês	19	202	ml	3838	ml	R$ 5,50	l	R$ 21,12
Chá de ervas padrão*	un	11	mês	11	1	un	11	un	R$ 0,18	un	R$ 1,95
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	7	mês	7	4	un	28	un	R$ 0,42	un	R$ 11,74
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	6	mês	6	1	un	6	un	R$ 1,34	un	R$ 8,07
Biscoito maisena, embalagem individual - sachê*	un	6	mês	6	4	un	24	un	R$ 0,31	un	R$ 7,51
Biscoito de leite, embalagem individual - sachê*	un	6	mês	6	4	un	24	un	R$ 0,48	un	R$ 11,52
Bolo pronto*	kg	6	mês	6	40	g	240	g	R$ 25,13	kg	R$ 6,03
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	6	mês	6	1	un	6	un	R$ 0,51	un	R$ 3,04
Geleia de fruta, embalagem individual – sachê*	un	6	mês	6	1	un	6	un	R$ 0,50	un	R$ 2,99
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	19	mês	19	2	un	38	un	R$ 0,06	un	R$ 2,09
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 26,25
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 52,28
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 4,84
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,58
										Total diário por refeição	**R$ 2,42**

Quadro 62 – Resumo da matéria-prima alimentar da dieta geral

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 4,76
Colação	R$ 1,38
Almoço	R$ 14,75
Merenda	R$ 3,84
Jantar	R$ 15,05
Ceia	R$ 2,73

c) Dieta/geral/branda/pastosa/hipossódica

Quadro 63 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta leve

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	1	dia	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
Café torrado e moído	kg	26	mês	26	10,3	g	267,8	g	R$ 25,74	kg	R$ 6,89
Leite integral UHT - longa vida	l	1	dia	30,44	202	ml	6148,88	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,84
Achocolatado em pó*	kg	4	mês	4	21	g	84	g	R$ 15,54	kg	R$ 1,31
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	8	mês	8	2	un	16	un	R$ 1,34	un	R$ 21,51
Bolo pronto*	kg	8	mês	8	40	g	320	g	R$ 25,13	kg	R$ 8,04
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	14	mês	14	4	un	56	un	R$ 0,42	un	R$ 23,48
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,89	un	R$ 26,99
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 44,08
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 81,32
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 7,52
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 4,12
										Total diário por refeição	**R$ 3,87**
Colação											
Suco natural de frutas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,33	un	R$ 3,32
Vitamina padrão*	un	11	mês	11	1	un	11	un	R$ 1,18	un	R$ 12,96
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	9	mês	9	1	un	9	un	R$ 1,23	un	R$ 11,10
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 29,85
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,76
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,98
										Total diário por refeição	**R$ 0,89**
Almoço											
Purê padrão*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 1,18	un	R$ 17,72
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	10	mês	10	150	g	1500	g	R$ 39,26	kg	R$ 58,89
Peito de frango, com osso congelado	kg	15	mês	15	171	g	2565	g	R$ 18,31	kg	R$ 46,97
Ovos tipo médio branco	dz	6	mês	6	1	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,97
Gelatina padrão*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 0,32	un	R$ 4,81
Sobremesa padrão - dieta leve*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 0,32	un	R$ 4,86
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,33	un	R$ 10,09
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 111,83
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 37,48
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,47
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 4,91
										Total diário por refeição	**R$ 4,79**

Quadro 63 – Custos de matéria-prima alimentar – Dieta leve

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Jantar											
Sopa padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,37	un	R$ 3,73
Purê padrão*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 1,18	un	R$ 17,72
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	10	mês	10	150	g	1500	g	R$ 39,26	kg	R$ 58,89
Peito de frango, com osso congelado	kg	15	mês	15	171	g	2565	g	R$ 18,31	kg	R$ 46,97
Ovos tipo médio branco	dz	6	mês	6	1	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,97
Gelatina padrão*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 0,32	un	R$ 4,81
Sobremesa padrão - dieta leve*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 0,32	un	R$ 4,86
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,33	un	R$ 10,09
Subtotal mensal itens isentos											R$ 111,83
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 41,21
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 3,81
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 5,03
Total diário por refeição											**R$ 4,90**
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	28	mês	28	2	un	56	un	R$ 0,06	un	R$ 3,08
Café torrado e moído	kg	22	mês	22	10,3	g	226,6	g	R$ 25,74	kg	R$ 5,83
Leite integral UHT - longa vida	l	28	mês	28	202	ml	5656	ml	R$ 5,50	l	R$ 31,13
Achocolatado em pó*	kg	6	mês	6	21	g	126	g	R$ 15,54	kg	R$ 1,96
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	8	mês	8	2	un	16	un	R$ 1,34	un	R$ 21,51
Bolo pronto*	kg	8	mês	8	40	g	320	g	R$ 25,13	kg	R$ 8,04
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	15	mês	15	4	un	60	un	R$ 0,42	un	R$ 25,16
Subtotal mensal itens isentos											R$ 40,04
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 59,14
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 5,47
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 3,26
Total diário por refeição											**R$ 3,08**

Quadro 63 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta leve

(continua)

Gênero/Produto alimentício	un	Frequência de utilização		Qtd de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	2	un	36	un	R$ 0,06	un	R$ 1,98
Chá de ervas padrão*	un	12	mês	12	1	un	12	g	R$ 0,18	un	R$ 2,12
Leite integral UHT - longa vida	l	18	mês	18	202	ml	3636	ml	R$ 5,50	l	R$ 20,01
Achocolatado em pó*	kg	18	mês	18	21	g	378	g	R$ 15,54	kg	R$ 5,87
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	9	mês	9	2	un	18	un	R$ 1,34	un	R$ 24,20
Bolo pronto*	kg	8	mês	8	40	g	320	g	R$ 25,13	kg	R$ 8,04
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	14	mês	14	4	un	56	un	R$ 0,42	un	R$ 23,48
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 21,99
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 66,19
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 6,12
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,90
										Total diário por refeição	**R$ 2,70**

Quadro 64 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta leve

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 4,25
Colação	R$ 1,38
Almoço	R$ 6,52
Merenda	R$ 3,39
Jantar	R$ 6,98
Ceia	R$ 3,01

d) Dieta/geral/branda/pastosa/hipossódica

Quadro 65 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	1	dia	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
Café torrado e moído	kg	26	mês	26	10,3	g	267,8	g	R$ 25,74	kg	R$ 6,89
Leite integral UHT - longa vida	l	1	dia	30,44	202	ml	6148,38	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,84
Achocolatado em pó*	kg	4	mês	4	21	g	84	g	R$ 15,54	kg	R$ 1,31
Mingau padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,23	un	R$ 37,53
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 44,08
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 38,83
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,59
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,72
										Total diário por refeição	**R$ 2,61**
Colação											
Suco natural de frutas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,33	un	R$ 3,32
Vitamina padrão*	un	11	mês	11	1	un	11	un	R$ 1,18	un	R$ 12,96
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	9	mês	9	1	un	9	un	R$ 1,23	un	R$ 11,10
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 29,85
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,76
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,98
										Total diário por refeição	**R$ 0,89**
Almoço e jantar											
Sopa padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,37	un	R$ 11,34
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,33	un	R$ 10,09
Gelatina padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,32	un	R$ 9,77
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 31,20
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,89
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,03
										Total diário por refeição	**R$ 0,93**
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	28	mês	28	2	un	56	un	R$ 0,06	un	R$ 3,08
Café torrado e moído	kg	22	mês	22	10,3	g	226,6	g	R$ 25,74	kg	R$ 5,83
Leite integral UHT - longa vida	l	28	mês	28	202	ml	5656	ml	R$ 5,50	l	R$ 31,13
Achocolatado em pó*	kg	6	mês	6	21	g	126	g	R$ 15,54	kg	R$ 1,96
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	g	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,23	un	R$ 37,53
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 40,04
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 41,96
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,88
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,69
										Total diário por refeição	**R$ 2,57**

Quadro 65 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd de refeições/mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	2	un	36	un	R$ 0,06	un	R$ 1,98
Chá de ervas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	g	R$ 0,18	un	R$ 1,77
Leite integral UHT - longa vida	l	18	mês	18	202	ml	3636	ml	R$ 5,50	l	R$ 20,01
Achocolatado em pó*	kg	8	mês	8	21	g	168	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,61
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	g	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,23	un	R$ 37,53
Subtotal mensal itens isentos											R$ 21,99
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 44,38
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 4,11
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 2,18
Total diário por refeição											**R$ 2,05**

Quadro 66 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida

Resumo Matéria-prima – Dieta líquida	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 2,98
Colação	R$ 1,38
Almoço	R$ 2,45
Merenda	R$ 2,88
Jantar	R$ 2,45
Ceia	R$ 2,36

e) Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Quadro 67 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd de refeições /mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	29	mês	29	2	un	58	un	R$ 0,06	un	R$ 3,19
Café torrado e moído	kg	23	mês	23	10,3	g	236,9	g	R$ 25,74	kg	R$ 6,10
Leite integral UHT - longa vida	l	30	mês	30	202	ml	6060	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,35
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 0,51	un	R$ 9,11
Geleia de fruta, embalagem individual – sachê*	un	25	mês	25	1	un	25	un	R$ 0,50	un	R$ 12,45
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	6	mês	6	2	un	12	un	R$ 1,26	un	R$ 15,06
Queijo minas frescal	kg	6	mês	6	40	g	240	g	R$ 52,14	kg	R$ 12,51
Presunto magro	kg	1	mês	1	32	g	32	g	R$ 25,58	kg	R$ 0,82
Peito de peru	kg	1	mês	1	32	g	32	g	R$ 82,19	kg	R$ 2,63
Pão francês	kg	22	mês	22	51	g	1122	g	R$ 15,41	kg	R$ 17,29
Bisnaga *	kg	6	mês	6	51	g	306	g	R$ 19,70	kg	R$ 6,03
Pão doce recheado*	kg	2	mês	2	51	g	102	g	R$ 38,27	kg	R$ 3,90
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,89	un	R$ 26,99
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 100,06
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 54,82
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 5,07
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 5,09
										Total diário por refeição	**R$ 4,92**
Colação											
Mingau padrão*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 1,23	un	R$ 18,49
Vitamina padrão*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 1,18	un	R$ 15,31
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 2,90	un	R$ 5,81
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 42,78
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,96
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,41
										Total diário por refeição	**R$ 1,28**
Almoço e jantar - arroz											
Arroz longo fino	kg	62	mês	62	104	g	6448	g	R$ 4,83	kg	R$ 31,14
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 31,14
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	62,00
										Subtotal diário	R$ 0,50
										Total diário por refeição	**R$ 0,50**

Quadro 67 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd refeições/ mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	Un	Qtd	Un	R$	Un	(R$/mês)
Almoço e jantar - feijão ou lentilha											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	58	mês	58	52	g	3016	g	R$ 7,78	kg	R$ 23,48
Lentilha	kg	4	mês	4	52	g	208	g	R$ 15,37	kg	R$ 3,20
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 26,67
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	62,00
										Subtotal diário	R$ 0,43
										Total diário por refeição	**R$ 0,43**
Almoço e jantar - sopa											
Sopa padrão*	un	62	mês	62	1	un	62	un	R$ 0,37	un	R$ 23,10
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 23,10
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,14
										Quantidade de refeições/mês	62,00
										Subtotal diário	R$ 0,37
										Total diário por refeição	**R$ 0,34**
Almoço e jantar - guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão*	un	9	mês	9	1	un	9	un	R$ 2,03	un	R$ 18,23
Vegetais folhosos padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 2,10	un	R$ 21,00
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	2	mês	2	200	g	400	g	R$ 17,68	kg	R$ 7,07
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1	mês	1	200	g	200	g	R$ 25,41	kg	R$ 5,08
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 15,39	kg	R$ 1,28
Massa alimentícia fresca tipo capeleti	kg	1	mês	1	200	g	200	g	R$ 19,85	kg	R$ 3,97
Massa alimentícia fresca tipo canelone	kg	1	mês	1	200	g	200	g	R$ 20,99	kg	R$ 4,20
Massa alimentícia seca	kg	5	mês	5	83	g	415	g	R$ 7,97	kg	R$ 3,31
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 24,91
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 39,23
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,63
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,11
										Total diário por refeição	**R$ 1,99**
Almoço e jantar - sucos											
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,33	un	R$ 10,09
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 10,09
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,93
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,33
										Total diário por refeição	**R$ 0,30**

Quadro 67 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Qtd refeições/ mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Qtd	un		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Almoço e jantar - proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8	mês	8	225	g	1800	g	R$ 43,54	kg	R$ 78,38
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8	mês	8	212	g	1696	g	R$ 53,96	kg	R$ 91,52
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	7	mês	7	225	g	1575	g	R$ 39,26	kg	R$ 61,83
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12	mês	12	212	g	2544	g	R$ 58,83	kg	R$ 149,66
Empanados de frango composto de peito de frango*	kg	1	mês	1	340	g	340	g	R$ 23,65	kg	R$ 8,04
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8	mês	8	380	g	3040	g	R$ 11,65	kg	R$ 35,41
Peito de frango, com osso congelado	kg	7	mês	7	251	g	1757	g	R$ 18,31	kg	R$ 32,17
Linguiça de frango*	kg	1	mês	1	270	g	270	g	R$ 23,02	kg	R$ 6,21
Peixe tipo cação em posta	kg	3	mês	3	211	g	633	g	R$ 32,45	kg	R$ 20,54
Peixe tipo merluza em filé	kg	3	mês	3	184	g	552	g	R$ 26,96	kg	R$ 14,88
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2	mês	2	184	g	368	g	R$ 29,10	kg	R$ 10,71
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 495,12
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 14,25
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 1,32
										Quantidade de refeições/mês	60,00
										Subtotal diário	R$ 8,49
										Total diário por refeição	**R$ 8,47**
Almoço e jantar - saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 2,10	un	R$ 63,92
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 63,92
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 5,91
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,10
										Total diário por refeição	**R$ 1,91**
Almoço e jantar - sobremesas											
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,89	un	R$ 26,99
Sobremesa padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,62	un	R$ 18,97
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 45,95
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 4,25
										Quantidade de refeições/mês	60,88
										Subtotal diário	R$ 0,75
										Total diário por refeição	**R$ 0,69**

Quadro 67 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês	1	1236	g	1236	g	R$ 3,53	kg	R$ 4,364
Amido de milho	kg	1	mês	1	153	g	153	g	R$ 8,76	kg	R$ 1,341
Cravo-da-índia*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,110
Creme de leite*	kg	1	mês	1	11	g	11	g	R$ 16,02	kg	R$ 0,176
Farinha de mandioca	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 6,49	kg	R$ 0,805
Farinha de milho amarela	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 8,15	kg	R$ 1,011
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1	312	g	312	g	R$ 3,77	kg	R$ 1,177
Fermento biológico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,63	kg	R$ 0,026
Fermento químico*	kg	1	mês	1	2	g	2	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,066
Fubá de milho	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,889
Leite integral UHT	l	15	mês	15	51	ml	765	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,210
Margarina vegetal	kg	1	mês	1	154	g	154	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,707
Mistura para preparo de molho branco*	kg	1	mês	1	160	g	160	g	R$ 43,12	kg	R$ 6,900
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês	1	6	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,970
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1	26	g	26	g	R$ 51,21	kg	R$ 1,332
Queijo tipo parmesão	kg	1	mês	1	10,6	g	10,6	g	R$ 80,35	kg	R$ 0,852
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 23,66
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 7,28
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,67
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,02
										Total diário por leito	**R$ 0,99**
										Total diário por refeição	**R$ 0,497**
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	2	dia	60,88	6,4	g	389,6	g	R$ 22,23	kg	R$ 8,66
Caldo de carne*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 8,05	kg	R$ 0,08
Caldo de galinha*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 9,77	kg	R$ 0,10
Cebola	kg	2	dia	60,88	26	g	1582,75	g	R$ 4,87	kg	R$ 7,71
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 39,34	kg	R$ 3,26
Extrato de tomate*	kg	1	mês	1	232	g	232	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,69
Limão Taiti*	kg	8	mês	8	70	g	560	g	R$ 8,14	kg	R$ 4,56
Louro seco	kg	1	mês	1	4	g	4	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,17
Shoyo (molho de soja)*	l	1	mês	1	16	ml	16	ml	R$ 8,64	l	R$ 0,14
Óleo composto/oliva*	l	2	dia	60,88	5,2	ml	316,55	ml	R$ 40,45	l	R$ 12,80
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	31	ml	1887,13	ml	R$ 7,31	l	R$ 13,80
Orégano seco	kg	1	mês	1	5	g	5	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,17
Pimenta-do-reino em pó	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 21,81	kg	R$ 0,22
Queijo parmesão	kg	2	semana	8,7	10,6	g	92,18	g	R$ 80,35	kg	R$ 7,41
Sal refinado iodado*	kg	2	dia	60,88	5,2	g	316,55	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,66
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,42
Tomate maduro	kg	15	mês	15	71	g	1065	g	R$ 3,69	kg	R$ 3,93
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1	60	g	60	g	R$ 18,76	kg	R$ 1,13
Vinagre de vinho*	l	2	dia	60,88	10,3	ml	627,01	ml	R$ 3,84	l	R$ 2,41
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 51,43
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 17,88
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 1,65
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,28
										Total diário por leito	**R$ 2,22**
										Total diário por refeição	**R$ 1,111**

Quadro 67 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	30	mês	30	2	un	60	un	R$ 0,06	un	R$ 3,30
Café torrado e moído	kg	21	mês	21	10,3	g	216,3	g	R$ 25,74	kg	R$ 5,57
Leite integral UHT - longa vida	l	28	mês	28	202	ml	5656	ml	R$ 5,50	l	R$ 31,13
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
Achocolatado, embalagem individual*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 1,36	un	R$ 2,72
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	20	mês	20	1	un	20	un	R$ 0,51	un	R$ 10,12
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	6	mês	6	3	un	18	un	R$ 0,50	un	R$ 8,96
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	5	mês	5	4	un	20	un	R$ 1,26	un	R$ 25,11
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 2,90	un	R$ 37,73
Queijo minas frescal	kg	11	mês	11	40	g	440	g	R$ 52,14	kg	R$ 22,94
Presunto magro	kg	7	mês	7	32	g	224	g	R$ 25,58	kg	R$ 5,73
Pão francês	kg	21	mês	21	51	g	1071	g	R$ 15,41	kg	R$ 16,50
Bolo pronto*	kg	4	mês	4	40	g	160	g	R$ 25,13	kg	R$ 4,02
Pão doce recheado*	kg	6	mês	6	51	g	306	g	R$ 38,27	kg	R$ 11,71
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 120,39
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 70,60
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 6,53
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 6,27
										Total diário por refeição	**R$ 6,06**
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	31	mês	31	2	un	62	un	R$ 0,06	un	R$ 3,41
Café torrado e moído	kg	20	mês	20	10,3	g	206	g	R$ 25,74	kg	R$ 5,30
Achocolatado em pó*	kg	11	mês	11	21	g	231	g	R$ 15,54	kg	R$ 3,59
Leite integral UHT - longa vida	l	31	mês	31	202	ml	6262	ml	R$ 5,50	l	R$ 34,46
Pão francês	kg	23	mês	23	51	g	1173	g	R$ 15,41	kg	R$ 18,07
Bolo pronto*	kg	2	mês	2	40	g	80	g	R$ 25,13	kg	R$ 2,01
Bisnaga *	kg	4	mês	4	51	g	204	g	R$ 19,70	kg	R$ 4,02
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	2	mês	2	4	un	8	un	R$ 0,42	un	R$ 3,35
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 0,51	un	R$ 9,11
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	3	mês	3	3	un	9	un	R$ 0,50	un	R$ 4,48

Quadro 67 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Quant.	Un.		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	10	mês	10	4	un	40	un	R$ 1,26	un	R$ 50,21
Queijo minas frescal	kg	3	mês	3	40	g	120	g	R$ 52,14	kg	R$ 6,26
Fruta padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 0,89	un	R$ 0,89
Subtotal mensal itens isentos											R$ 126,82
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 18,34
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,70
Total mensal											R$ 143,47
Dias do mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 4,71**

Quadro 68 – Resumo da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

Resumo Matéria-prima – Hipercalórica e Hiperproteica	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 5,30
Colação	R$ 1,77
Almoço	R$ 17,85
Merenda	R$ 6,37
Jantar	R$ 18,20
Ceia	R$ 5,03

f) Dieta Hipercalórica

Quadro 69 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	30	mês	30	2	un	60	un	R$ 0,06	un	R$ 3,30
Café torrado e moído	kg	23	mês	23	10,3	g	236,9	g	R$ 25,74	kg	R$ 6,10
Leite integral UHT - longa vida	l	30	mês	30	202	ml	6060	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,35
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 0,51	un	R$ 9,11
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	5	mês	5	5	un	25	un	R$ 0,50	un	R$ 12,45
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	5	mês	5	4	un	20	un	R$ 1,26	un	R$ 25,11
Queijo tipo prato	kg	1	mês	1	53	g	53	g	R$ 42,60	kg	R$ 2,26
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1	52	g	52	g	R$ 51,21	kg	R$ 2,66
Presunto magro	kg	1	mês	1	64	g	64	g	R$ 25,58	kg	R$ 1,64
Pão francês	kg	21	mês	21	102	g	2142	g	R$ 15,41	kg	R$ 33,00
Pão bisnaga*	kg	7	mês	7	102	g	714	g	R$ 19,70	kg	R$ 14,07
Pão de forma*	kg	2	mês	2	102	g	204	g	R$ 9,77	kg	R$ 1,99
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,89	un	R$ 26,99
Subtotal mensal itens isentos											R$ 116,52
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 60,95
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 5,64
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											5,83
Total diário por refeição											**R$ 5,65**
Colação											
Mingau padrão*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 1,23	un	R$ 18,49
Vitamina padrão*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 1,18	un	R$ 15,31
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 2,90	un	R$ 5,81
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 42,78
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 3,96
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											1,41
Total diário por refeição											**R$ 1,28**

Quadro 69 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Quant.	Un.		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Almoço e jantar – arroz											
Arroz longo fino	kg	2	dia	60,88	208	g	12663,04	g	R$ 4,83	kg	R$ 61,14
Subtotal mensal itens isentos											R$ 61,14
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											1,00
Total diário por refeição											**R$ 1,00**
Almoço e jantar – feijão											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	2	dia	60,88	104	g	6331,52	g	R$ 7,78	kg	R$ 49,28
Subtotal mensal itens isentos											R$ 49,28
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											0,81
Total diário por refeição											**R$ 0,81**
Almoço e jantar – sopa											
Sopa padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,37	un	R$ 11,34
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 11,34
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,05
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											0,37
Total diário por refeição											**R$ 0,34**
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão - dieta hipercalórica*	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 2,02	un	R$ 36,31
Vegetais folhosos padrão*	un	20	mês	20	1	un	20	un	R$ 2,10	un	R$ 42,00
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	4	mês	4	200	g	800	g	R$ 17,68	kg	R$ 14,15
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	2	mês	2	200	g	400	g	R$ 25,41	kg	R$ 10,16
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	2	mês	2	83	g	166	g	R$ 15,39	kg	R$ 2,56
Massa alimentícia fresca tipo capeleti	kg	2	mês	2	200	g	400	g	R$ 19,85	kg	R$ 7,94
Massa alimentícia fresca tipo canelone	kg	2	mês	2	200	g	400	g	R$ 20,99	kg	R$ 8,40
Massa alimentícia seca	kg	10	mês	10	83	g	830	g	R$ 7,97	kg	R$ 6,61
Subtotal mensal itens isentos											R$ 49,81
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 78,31
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 7,24
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											4,21
Total diário por refeição											**R$ 3,97**

Quadro 69 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Quant.	Un.		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,33	un	R$ 10,09
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 10,09
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,93
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											0,33
Total diário por refeição											**R$ 0,30**
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8	mês	8	150	g	1200	g	R$ 43,54	kg	R$ 52,25
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8	mês	8	142	g	1136	g	R$ 53,96	kg	R$ 61,30
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	7	mês	7	150	g	1050	g	R$ 39,26	kg	R$ 41,22
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12	mês	12	142	g	1704	g	R$ 58,83	kg	R$ 100,25
Empanados de frango composto de peito de frango*	kg	1	mês	1	170	g	170	g	R$ 23,65	kg	R$ 4,02
Fígado de bovino resfriado	kg	1	mês	1	107	g	107	g	R$ 16,95	kg	R$ 1,81
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8	mês	8	258	g	2064	g	R$ 11,65	kg	R$ 24,04
Peito de frango, com osso congelado	kg	6	mês	6	171	g	1026	g	R$ 18,31	kg	R$ 18,79
Linguiça de frango*	kg	1	mês	1	180	g	180	g	R$ 23,02	kg	R$ 4,14
Peixe tipo cação em posta	kg	3	mês	3	141	g	423	g	R$ 32,45	kg	R$ 13,73
Peixe tipo merluza em filé	kg	3	mês	3	124	g	372	g	R$ 26,96	kg	R$ 10,03
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2	mês	2	124	g	248	g	R$ 29,10	kg	R$ 7,22
Subtotal mensal itens isentos											R$ 330,64
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 8,16
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,76
Quantidade de refeições/mês											60,00
Subtotal diário											5,65
Total diário por refeição											**R$ 5,63**

Quadro 69 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Quant.	Un.		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 2,10	un	R$ 63,92
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 63,92
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 5,91
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											2,1
Total diário por refeição											**R$ 1,91**
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,89	un	R$ 26,99
Sobremesa padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,62	un	R$ 18,97
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 45,95
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 4,25
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											0,75
Total diário por refeição											**R$ 0,69**
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês		1	g	1236	g	R$ 3,53	kg	R$ 4,364
Amido de milho	kg	1	mês		1	g	153	g	R$ 8,76	kg	R$ 1,341
Cravo-da-índia*	kg	1	mês		1	g	1	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,110
Creme de leite*	kg	1	mês		1	g	11	g	R$ 16,02	kg	R$ 0,176
Farinha de mandioca	kg	1	mês		1	g	124	g	R$ 6,49	kg	R$ 0,805
Farinha de milho amarela	kg	1	mês		1	g	124	g	R$ 8,15	kg	R$ 1,011
Farinha de trigo especial	kg	1	mês		1	g	312	g	R$ 3,77	kg	R$ 1,177
Fermento biológico*	kg	1	mês		1	g	1	g	R$ 25,63	kg	R$ 0,026
Fermento químico*	kg	1	mês		1	g	2	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,066
Fubá de milho	kg	1	mês		1	g	124	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,889
Leite integral UHT	l	15	mês		15	ml	765	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,210
Margarina vegetal	kg	1	mês		1	g	154	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,707
Mistura para preparo de molho branco*	kg	1	mês		1	g	160	g	R$ 43,12	kg	R$ 6,900
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês		1	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,970
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês		1	g	26	g	R$ 51,21	kg	R$ 1,332
Queijo tipo parmesão	kg	1	mês		1	g	10,6	g	R$ 80,35	kg	R$ 0,852
Subtotal mensal itens isentos											R$ 23,66
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 7,28
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,67
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											1,02
Total diário por leito											**R$ 0,99**
Total diário por refeição											**R$ 0,497**

Quadro 69 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Quant.	Un.		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	2	dia	60,88	6,4	g	389,6	g	R$ 22,23	kg	R$ 8,66
Caldo de carne*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 8,05	kg	R$ 0,08
Caldo de galinha*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 9,77	kg	R$ 0,10
Cebola	kg	2	dia	60,88	26	g	1582,75	g	R$ 4,87	kg	R$ 7,71
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 39,34	kg	R$ 3,26
Extrato de tomate*	kg	1	mês	1	232	g	232	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,69
Limão Taiti	kg	8	mês	8	70	g	560	g	R$ 8,14	kg	R$ 4,56
Louro seco	kg	1	mês	1	4	g	4	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,17
Shoyo (molho de soja)*	l	1	mês	1	16	ml	16	ml	R$ 8,64	l	R$ 0,14
Óleo composto/oliva*	l	2	dia	60,88	5,2	ml	316,55	ml	R$ 40,45	l	R$ 12,80
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	31	ml	1887,13	ml	R$ 7,31	l	R$ 13,80
Orégano seco	kg	1	mês	1	5	g	5	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,17
Pimenta-do-reino em pó	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 21,81	kg	R$ 0,22
Queijo parmesão	kg	2	semana	8,7	10,6	g	92,18	g	R$ 80,35	kg	R$ 7,41
Sal refinado iodado*	kg	2	dia	60,88	5,2	g	316,55	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,66
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,42
Tomate maduro	kg	15	mês	15	71	g	1065	g	R$ 3,69	kg	R$ 3,93
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1	60	g	60	g	R$ 18,76	kg	R$ 1,13
Vinagre de vinho*	l	2	dia	60,88	10,3	ml	627,01	ml	R$ 3,84	l	R$ 2,41
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 51,43
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 15,48
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 1,43
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	2,20
										Total diário por leito	**R$ 2,15**
										Total diário por refeição	**R$ 1,076**

Quadro 69 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Quant.	Un.		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	19	mês	19	2	un	38	un	R$ 0,06	un	R$ 2,09
Café torrado e moído	kg	12	mês	12	10,3	g	123,6	g	R$ 25,74	kg	R$ 3,18
Leite integral UHT - longa vida	l	19	mês	19	202	ml	3838	ml	R$ 5,50	l	R$ 21,12
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
AchocolatadO, embalagem individual*	un	4	mês	4	1	un	4	un	R$ 1,36	un	R$ 5,43
Bebida à base de extrato de soja*	un	4	mês	4	1	un	4	un	R$ 3,17	un	R$ 12,68
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	4	mês	4	1	un	4	un	R$ 2,90	un	R$ 11,61
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	12	mês	12	1	un	12	un	R$ 0,51	un	R$ 6,07
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	4	mês	4	5	un	20	un	R$ 0,50	un	R$ 9,96
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	8	mês	8	1	un	8	un	R$ 1,26	un	R$ 10,04
Queijo tipo fresco	kg	1	mês	1	64	g	64	g	R$ 52,14	kg	R$ 3,34
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1	52	g	52	g	R$ 51,21	kg	R$ 2,66
Presunto magro	kg	1	mês	1	64	g	64	g	R$ 25,58	kg	R$ 1,64
Pão francês	kg	16	mês	16	102	g	1632	g	R$ 15,41	kg	R$ 25,14
Pão doce recheado*	kg	7	mês	7	102	g	714	g	R$ 38,27	kg	R$ 27,32
Pão de forma*	kg	4	mês	4	102	g	408	g	R$ 9,77	kg	R$ 3,99
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	1	mês	1	4	un	4	un	R$ 1,34	un	R$ 5,38
Bolo pronto*	kg	1	mês	1	80	g	80	g	R$ 25,13	kg	R$ 2,01
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	1	mês	1	8	un	8	un	R$ 0,42	un	R$ 3,35
Biscoito de leite, embalagem individual - sachê*	un	1	mês	1	8	un	8	un	R$ 0,48	un	R$ 3,84
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 75,29
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 87,86
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 8,13
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	5,36
										Total diário por refeição	**R$ 5,09**

Quadro 69 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal
		Quant.	Un.		Qtd	un	Qtd	un	R$	un	(R$/mês)
Ceia											
Leite integral UHT - longa vida	l	30	mês	30	202	ml	6060	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,35
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	30	mês	30	2	un	60	un	R$ 0,06	un	R$ 3,30
Café torrado e moído	kg	23	mês	23	10,3	g	236,9	g	R$ 25,74	kg	R$ 6,10
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	1	mês	1	8	un	8	un	R$ 0,42	un	R$ 3,35
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	1	mês	1	3	un	3	un	R$ 1,34	un	R$ 4,03
Biscoito maisena, embalagem individual - sachê*	un	1	mês	1	8	un	8	un	R$ 0,31	un	R$ 2,50
Biscoito de leite, embalagem individual - sachê*	un	1	mês	1	8	un	8	un	R$ 0,48	un	R$ 3,84
Bolo pronto*	kg	1	mês	1	80	g	80	g	R$ 25,13	kg	R$ 2,01
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 0,51	un	R$ 9,11
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	5	mês	5	5	un	25	un	R$ 0,50	un	R$ 12,45
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	5	mês	5	4	un	20	un	R$ 1,26	un	R$ 25,11
Queijo tipo prato	kg	1	mês	1	53	g	53	g	R$ 42,60	kg	R$ 2,26
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1	52	g	52	g	R$ 51,21	kg	R$ 2,66
Presunto magro	kg	1	mês	1	64	g	64	g	R$ 25,58	kg	R$ 1,64
Pão francês	kg	18	mês	18	102	g	1836	g	R$ 15,41	kg	R$ 28,29
Pão doce recheado*	kg	4	mês	4	102	g	408	g	R$ 38,27	kg	R$ 15,61
Pão de forma*	kg	4	mês	4	100	g	400	g	R$ 9,77	kg	R$ 3,91
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,89	un	R$ 26,99
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 111,81
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 79,46
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 7,35
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	6,28
										Total diário por refeição	**R$ 6,04**

Quadro 70 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

Resumo Matéria-prima – Dieta hipercalórica	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 6,02
Colação	R$ 1,77
Almoço	R$ 19,03
Merenda	R$ 5,41
Jantar	R$ 19,38
Ceia	R$ 6,36

g) Dieta Hipercalórica

Quadro 71 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabética

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Desjejum											
Adoçante sachê*	un	30	mês	30	1	un	30	un	R$ 0,29	un	R$ 8,77
Pão francês integral*	kg	20	mês	20	50	g	1000	g	R$ 14,74	kg	R$ 14,74
Bisnaga integral*	kg	4	mês	4	50	g	200	g	R$ 26,50	kg	R$ 5,30
Bolacha salgada integral, embalagem individual - sachê*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 0,40	un	R$ 0,80
Pão de forma integral*	kg	4	semana	17,39	66	g	1147,93	g	R$ 15,90	kg	R$ 18,25
Café torrado e moído	kg	23	mês	23	10,3	g	236,9	g	R$ 25,74	kg	R$ 6,10
Leite desnatado	l	30	mês	30	202	ml	6060	ml	R$ 5,46	l	R$ 33,07
Achocolatado em pó diet*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 62,92	kg	R$ 9,25
Bebida à base de extrato de soja diet*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,11	un	R$ 3,11
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 0,51	un	R$ 9,11
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual - sachê*	un	5	mês	5	2	un	10	un	R$ 0,65	un	R$ 6,50
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	5	mês	5	2	un	10	un	R$ 1,26	un	R$ 12,55
Queijo tipo fresco	kg	2	mês	2	32	g	64	g	R$ 52,14	kg	R$ 3,34
Queijo tipo muçarela	kg	2	mês	2	26	g	52	g	R$ 51,21	kg	R$ 2,66
Presunto magro	kg	1	mês	1	32	g	32	g	R$ 25,58	kg	R$ 0,82
Fruta padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,86	un	R$ 26,04
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 67,65
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 92,75
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 8,58
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 5,27
										Total diário por refeição	**R$ 4,99**
Colação											
Adoçante sachê*	un	31	mês	31	1	un	31	un	R$ 0,29	un	R$ 9,06
Suco natural de frutas padrão - dieta diabética*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,31	un	R$ 3,14
Opções processadas padrão - dieta diabética*	un	4	mês	4	1	un	4	un	R$ 0,62	un	R$ 2,47
Mingau padrão - dieta diabética*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 1,54	un	R$ 15,39
Vitamina padrão - dieta diabética*	un	7	mês	7	1	un	7	un	R$ 1,52	un	R$ 10,61
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 40,66
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,76
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,34
										Total diário por refeição	**R$ 1,21**

Quadro 71 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabética

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – arroz											
Arroz polido longo fino tipo 1	kg	42	mês	42	104	g	4368	g	R$ 4,83	kg	R$ 21,09
Arroz integral fino tipo 1	kg	20	mês	20	104	g	2080	g	R$ 5,22	kg	R$ 10,86
Subtotal mensal itens isentos											R$ 31,95
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											62,00
Subtotal diário											R$ 0,52
Total diário por refeição											**R$ 0,52**
Almoço – feijão e leguminosas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	20	mês	20	52	g	1040	g	R$ 7,78	kg	R$ 8,09
Leguminosas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,56	un	R$ 5,63
Subtotal mensal itens isentos											R$ 8,09
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 5,63
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,52
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,45
Total diário por refeição											**R$ 0,43**
Jantar – feijão, leguminosas e sopas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	12	mês	12	52	g	624	g	R$ 7,78	kg	R$ 4,857
Leguminosas padrão*	un	5	mês	5	1	un	5	un	R$ 0,56	un	R$ 2,82
Sopa padrão*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 0,37	un	R$ 4,84
Subtotal mensal itens isentos											R$ 4,86
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 7,66
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,71
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,41
Total diário por refeição											**R$ 0,39**
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão - dieta diabética*	un	48	mês	48	1	un	48	un	R$ 2,00	un	R$ 95,86
Vegetais folhosos padrão*	un	62	mês	62	1	un	62	un	R$ 2,10	un	R$ 130,21
Massa alimentícia seca	kg	4	mês	4	83	g	332	g	R$ 7,97	kg	R$ 2,64
Subtotal mensal itens isentos											R$ 2,64
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 226,07
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 20,91
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 7,51
Total diário por refeição											**R$ 6,83**

Quadro 71 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabética

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,31	un	R$ 9,56
Adoçante sachê*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 18,45
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,71
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,61
Total diário por refeição											**R$ 0,55**
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8	mês	8	150	g	1200	g	R$ 43,54	kg	R$ 52,25
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8	mês	8	142	g	1136	g	R$ 53,96	kg	R$ 61,30
Carne bovina tipo músculo em cubos	kg	7	mês	7	150	g	1050	g	R$ 39,26	kg	R$ 41,22
Carne bovina tipo patinho (peça inteira)	kg	12	mês	12	142	g	1704	g	R$ 58,83	kg	R$ 100,25
Fígado bovino resfriado	kg	1	mês	1	170	g	170	g	R$ 16,95	kg	R$ 2,88
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa (congelado)	kg	8	mês	8	258	g	2064	g	R$ 11,65	kg	R$ 24,04
Peito de frango com osso congelado	kg	6	mês	6	171	g	1026	g	R$ 18,31	kg	R$ 18,79
Linguiça de frango*	kg	1	mês	1	180	g	180	g	R$ 23,02	kg	R$ 4,14
Peixe tipo cação em posta	kg	3	mês	3	141	g	423	g	R$ 32,45	kg	R$ 13,73
Peixe tipo merluza em filé	kg	3	mês	3	124	g	372	g	R$ 26,96	kg	R$ 10,03
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2	mês	2	124	g	248	g	R$ 29,10	kg	R$ 7,22
Subtotal mensal itens isentos											R$ 331,71
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 4,14
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,38
Quantidade de refeições/mês											59
Subtotal diário											R$ 5,69
Total diário por refeição											**R$ 5,69**

Quadro 71 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabética

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 2,10	un	R$ 63,92
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 63,92
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 5,91
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,10
										Total diário por refeição	**R$ 1,91**
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,86	un	R$ 26,04
Sobremesa padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,36	un	R$ 41,50
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 67,54
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 6,25
										Quantidade de refeições/mês	60,88
										Subtotal diário	R$ 1,11
										Total diário por refeição	**R$ 1,01**
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês	1	1236	g	1236	g	R$ 3,53	kg	R$ 4,364
Amido de milho	kg	1	mês	1	153	g	153	g	R$ 8,76	kg	R$ 1,341
Cravo-da-índia*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,110
Creme de leite*	kg	1	mês	1	11	g	11	g	R$ 16,02	kg	R$ 0,176
Farinha de mandioca	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 6,49	kg	R$ 0,805
Farinha de milho amarela	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 8,15	kg	R$ 1,011
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1	312	g	312	g	R$ 3,77	kg	R$ 1,177
Fermento biológico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,63	kg	R$ 0,026
Fermento químico*	kg	1	mês	1	2	g	2	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,066
Fubá de milho	kg	1	mês	1	124	g	124	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,889
Leite integral UHT	l	15	mês	15	51	ml	765	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,210
Margarina vegetal	kg	1	mês	1	154	g	154	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,707
Mistura para preparo de molho branco*	kg	1	mês	1	160	g	160	g	R$ 43,12	kg	R$ 6,900
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês	1	6	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,970
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1	26	g	26	g	R$ 51,21	kg	R$ 1,332
Queijo tipo parmesão	kg	1	mês	1	10,6	g	10,6	g	R$ 80,35	kg	R$ 0,852
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 23,66
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 7,28
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,67
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,02
										Total diário por leito	**R$ 0,99**
										Total diário por refeição	**R$ 0,497**
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	2	dia	60,88	6,4	g	389,6	g	R$ 22,23	kg	R$ 8,66
Caldo de carne*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 8,05	kg	R$ 0,08
Caldo de galinha*	kg	1	mês	1	10,3	g	**10,3**	g	R$ 9,77	kg	R$ 0,10

Quadro 71 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabética

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Cebola	kg	2	dia	60,88	26	g	1582,75	g	R$ 4,87	kg	R$ 7,71
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 39,34	kg	R$ 3,26
Extrato de tomate*	kg	1	mês	1	232	g	232	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,69
Limão Taiti	kg	8	mês	8	70	g	560	g	R$ 8,14	kg	R$ 4,56
Louro seco	kg	1	mês	1	4	g	4	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,17
Shoyo (molho de soja)*	l	1	mês	1	16	ml	16	ml	R$ 8,64	l	R$ 0,14
Óleo composto/oliva*	l	2	dia	60,88	5,2	ml	316,55	ml	R$ 40,45	l	R$ 12,80
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	31	ml	1887,13	ml	R$ 7,31	l	R$ 13,80
Orégano seco	kg	1	mês	1	5	g	5	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,17
Pimenta-do-reino em pó	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 21,81	kg	R$ 0,22
Queijo parmesão	kg	2	semana	8,7	10,6	g	92,18	g	R$ 80,35	kg	R$ 7,41
Sal refinado iodado*	kg	2	dia	60,88	5,2	g	316,55	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,66
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1	83	g	83	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,42
Tomate maduro	kg	15	mês	15	71	g	1065	g	R$ 3,69	kg	R$ 3,93
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1	60	g	60	g	R$ 18,76	kg	R$ 1,13
Vinagre de vinho*	l	2	dia	60,88	10,3	ml	627,01	ml	R$ 3,84	l	R$ 2,41
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 51,43
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 17,88
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 1,65
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,28
										Total diário por leito	**R$ 2,22**
										Total diário por refeição	**R$ 1,111**
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,86	un	R$ 26,04
Sobremesa padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,36	un	R$ 41,50
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 67,54
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 6,25
										Quantidade de refeições/mês	60,88
										Subtotal diário	R$ 1,11
										Total diário por refeição	**R$ 1,01**
Merenda											
Adoçante sachê*	un	30	mês	30	1	un	30	un	R$ 0,29	un	R$ 8,77
Pão francês integral*	kg	15	mês	15	51	g	765	g	R$ 14,74	kg	R$ 11,27
Pão de forma integral*	kg	5	semana	21,74	51	g	1108,79	g	R$ 15,90	kg	R$ 17,63
Bisnaga integral*	kg	2	mês	2	50	g	100	g	R$ 26,50	kg	R$ 2,65
Bolacha salgada integral, embalagem individual - sachê*	un	3	mês	3	2	un	6	un	R$ 0,40	un	R$ 2,40
Bolo pronto diet*	un	8	mês	8	1	un	8	un	R$ 4,40	un	R$ 35,20
Café torrado e moído	kg	18	mês	18	10,3	g	185,4	g	R$ 25,74	kg	R$ 4,77
Leite desnatado	l	25	mês	25	202	ml	5050	ml	R$ 5,46	l	R$ 27,56
Achocolatado em pó diet*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 62,92	kg	R$ 9,25
Bebida à base de extrato de soja diet*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,11	un	R$ 3,11
Achocolatado, embalagem individual diet*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,83	un	R$ 2,83
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	7	mês	7	1	un	7	un	R$ 0,51	un	R$ 3,54
Iogurte diet*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,93	un	R$ 3,93
Mingau padrão - dieta diabética*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 1,54	un	R$ 1,54
Vitamina padrão - dieta diabética*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 1,52	un	R$ 3,03

Quadro 71 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabética

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual - sachê*	un	2	mês	2	2	un	4	un	R$ 0,65	un	R$ 2,60
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	5	mês	5	2	un	10	un	R$ 1,26	un	R$ 12,55
Queijo tipo fresco	kg	4	mês	4	32	g	128	g	R$ 52,14	kg	R$ 6,67
Queijo tipo muçarela	kg	2	mês	2	26	g	52	g	R$ 51,21	kg	R$ 2,66
Presunto magro	kg	1	mês	1	32	g	32	g	R$ 25,58	kg	R$ 0,82
Fruta padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,86	un	R$ 26,04
Subtotal mensal itens isentos											R$ 58,58
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 130,24
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 12,05
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 6,20
Total diário por refeição											**R$ 5,81**
Ceia											
Adoçante sachê*	un	26	mês	26	1	un	26	un	R$ 0,29	un	R$ 7,60
Bolacha salgada integral, embalagem individual - sachê*	un	20	mês	20	1	un	20	un	R$ 0,40	un	R$ 8,00
Torrada integral, embalagem individual - sachê*	un	10	mês	10	2	un	20	un	R$ 0,75	un	R$ 14,92
Chá de ervas padrão - dieta diabética*	un	4	mês	4	1	un	4	un	R$ 0,35	un	R$ 1,40
Leite desnatado	l	13	mês	13	202	ml	2626	ml	R$ 5,46	l	R$ 14,33
Café torrado e moído	kg	9	mês	9	10,3	g	92,7	g	R$ 25,74	kg	R$ 2,39
Achocolatado em pó diet*	kg	4	mês	4	21	g	84	g	R$ 62,92	kg	R$ 5,29
Iogurte diet*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 3,93	un	R$ 51,06
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	20	mês	20	1	un	20	un	R$ 0,51	un	R$ 10,12
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual - sachê*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,65	un	R$ 6,50
Subtotal mensal itens isentos											R$ 26,84
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 94,77
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 8,77
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 4,00
Total diário por refeição											**R$ 3,71**

Quadro 72 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta Diabética

Resumo Matéria-prima – Dieta Diabética	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 5,36
Colação	R$ 1,71
Almoço	R$ 20,15
Merenda	R$ 6,12
Jantar	R$ 20,46
Ceia	R$ 4,02

h) Dieta Hipercalórica

Quadro 73 – Custos da matéria-prima alimentar – Lanches

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo por Refeição
		Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Lanche pós-exames/terapias especiais										
Pão										
Bisnaga*	kg	1	lanche	50	g	50	g	R$ 19,70	kg	R$ 0,98
Pão francês comum	kg	1	lanche	50	g	50	g	R$ 15,41	kg	R$ 0,77
Pão hot dog*	kg	1	lanche	50	g	50	g	R$ 12,65	kg	R$ 0,63
Subtotal itens isentos (média)										R$ 0,77
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R$ 0,81
Recheio proteico										
Queijo tipo prato	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 42,60	kg	R$ 2,77
Queijo tipo muçarela	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 51,21	kg	R$ 3,33
Apresuntado	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 17,81	kg	R$ 1,16
Presunto magro	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 25,58	kg	R$ 1,66
Subtotal itens isentos (média)										R$ 2,23
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R$ 0,00
Suco										
Suco natural de frutas padrão*	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 0,33	un	R$ 0,33
Subtotal itens isentos (média)										R$ 0,00
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R$ 0,33
Biscoitos										
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	1	lanche	4	un	4	un	R$ 0,42	un	R$ 1,68
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 1,34	un	R$ 1,34
Biscoito maisena, embalagem individual - sachê*	un	1	lanche	4	un	4	un	R$ 0,31	un	R$ 1,25
Biscoito de leite, embalagem individual - sachê*	un	1	lanche	4	un	4	un	R$ 0,48	un	R$ 1,92
Subtotal itens isentos (média)										R$ 0,00
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R$ 1,55
Geleias										
Geleia de fruta*	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 0,50	un	R$ 0,50
Subtotal itens isentos (média)										R$ 0,00
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R$ 0,50
Fruta										
Fruta padrão*	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 0,89	un	R$ 0,89
Subtotal itens isentos (média)										R$ 0,00
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R$ 0,89
Café com leite										
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	1	lanche	2	un	2	un	R$ 0,06	un	R$ 0,11
Café torrado e moído	kg	1	lanche	10,3	g	10,3	g	R$ 25,74	kg	R$ 0,27
Leite integral UHT - longa vida	l	1	lanche	200	ml	200	ml	R$ 5,50	l	R$ 1,10
Subtotal itens isentos										R$ 1,48
Subtotal itens não isentos (*)										R$ 0,00
Total itens isentos										R$ 4,48
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos										R$ 0,00
Total itens não isentos (*)										R$ 4,07
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos										-R$ 0,38
Total por lanche										**R$ 8,17**

Quadro 73 – Resumo da matéria-prima alimentar – Lanches

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo por Refeição
		Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Lanche pós-jejum										
Bebidas										
Achocolatado embalagem individual*	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 1,36	un	R$ 1,36
Suco de fruta embalagem individual*	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 1,75	un	R$ 1,75
Subtotal itens isentos (média)										R$ 0,00
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R$ 1,55
Biscoitos										
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	1	lanche	4	un	4	un	R$ 0,42	un	R$ 1,68
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 1,34	un	R$ 1,34
Biscoito maisena, embalagem individual - sachê*	un	1	lanche	4	un	4	un	R$ 0,31	un	R$ 1,25
Biscoito de leite, embalagem individual - sachê*	un	1	lanche	4	un	4	un	R$ 0,48	un	R$ 1,92
Subtotal itens isentos (média)										R$ 0,00
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R$ 1,55
Total itens isentos										R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos										R$ 0,00
Total itens não isentos (*)										R$ 3,10
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos										-R$ 0,29
Total por lanche										**R$ 2,82**

3.1.2. Paciente infantil

a) Dieta padrão

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Sobremesas – frutas											
Abacaxi	kg	1	semana	4,35	168	g	730,8	g	R$ 3,57	kg	R$ 2,61
Banana-nanica	kg	6	semana	26,1	120	g	3132	g	R$ 3,12	kg	R$ 9,77
Banana-prata	kg	3	semana	13,05	120	g	1566	g	R$ 4,57	kg	R$ 7,16
Caqui	kg	1	semana	4,35	110	g	478,5	g	R$ 14,94	kg	R$ 7,15
Figo	kg	1	semana	4,35	45	g	195,75	g	R$ 36,78	kg	R$ 7,20
Laranja-pera	kg	6	semana	26,1	120	g	3132	g	R$ 1,73	kg	R$ 5,42
Maçã nacional	kg	3	semana	13,05	115	g	1500,75	g	R$ 7,17	kg	R$ 10,76
Mamão	kg	3	semana	13,05	163	g	2127,15	g	R$ 3,64	kg	R$ 7,74
Manga	kg	1	semana	4,35	252	g	1096,2	g	R$ 4,58	kg	R$ 5,02
Melancia	kg	1	semana	4,35	217	g	943,95	g	R$ 1,52	kg	R$ 1,44
Melão amarelo	kg	1	semana	4,35	130	g	565,5	g	R$ 4,47	kg	R$ 2,53
Pera	kg	3	semana	13,05	200	g	2610	g	R$ 7,89	kg	R$ 20,60
Tangerina ponkan	kg	1	semana	4,35	135	g	587,25	g	R$ 3,31	kg	R$ 1,94
Uva niágara	kg	1	semana	4,35	145	g	630,75	g	R$ 9,72	kg	R$ 6,13
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 95,47
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	139,20
										Subtotal diário	R$ 0,69
										Total diário por refeição	**R$ 0,69**
Sobremesas – frutas – dieta hiper híper											
Abacaxi	kg	6	mês	6	168	g	1008	g	R$ 3,57	kg	R$ 3,60
Banana-nanica	kg	12	mês	12	120	g	1440	g	R$ 3,12	kg	R$ 4,49
Banana-prata	kg	6	mês	6	120	g	720	g	R$ 4,57	kg	R$ 3,29
Caqui	kg	2	mês	2	110	g	220	g	R$ 14,94	kg	R$ 3,29
Figo	kg	1	mês	1	45	g	45	g	R$ 36,78	kg	R$ 1,65
Laranja-pera	kg	12	mês	12	120	g	1440	g	R$ 1,73	kg	R$ 2,49
Maçã nacional	kg	10	mês	10	115	g	1150	g	R$ 7,17	kg	R$ 8,25
Mamão	kg	16	mês	16	163	g	2608	g	R$ 3,64	kg	R$ 9,49
Manga	kg	2	mês	2	252	g	504	g	R$ 4,58	kg	R$ 2,31
Melancia	kg	5	mês	5	217	g	1085	g	R$ 1,52	kg	R$ 1,65
Melão amarelo	kg	5	mês	5	130	g	650	g	R$ 4,47	kg	R$ 2,91
Pera	kg	6	mês	6	200	g	1200	g	R$ 7,89	kg	R$ 9,47
Tangerina ponkan	kg	6	mês	6	135	g	810	g	R$ 3,31	kg	R$ 2,68
Uva niágara	kg	1	mês	1	145	g	145	g	R$ 9,72	kg	R$ 1,41
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 56,98
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	90,00
										Subtotal diário	R$ 0,63
										Total diário por refeição	**R$ 0,63**
Sobremesas – frutas – dieta diabética											
Abacaxi	kg	1	semana	4,35	168	g	730,8	g	R$ 3,57	kg	R$ 2,61
Banana-nanica	kg	3	semana	13,05	120	g	1566	g	R$ 3,12	kg	R$ 4,89
Banana-prata	kg	4	semana	17,4	120	g	2088	g	R$ 4,57	kg	R$ 9,54
Caqui	kg	2	semana	8,7	110	g	957	g	R$ 14,94	kg	R$ 14,30
Figo	kg	1	semana	4,35	45	g	195,75	g	R$ 36,78	kg	R$ 7,20
Laranja-pera	kg	6	semana	26,1	120	g	3132	g	R$ 1,73	kg	R$ 5,42
Laranja-lima	kg	2	semana	8,7	120	g	1044	g	R$ 2,12	kg	R$ 2,21
Maçã nacional	kg	3	semana	13,05	115	g	1500,75	g	R$ 7,17	kg	R$ 10,76

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Mamão	kg	3	semana	13,05	163	g	2127,15	g	R$ 3,64	kg	R$ 7,74
Manga	kg	1	semana	4,35	252	g	1096,2	g	R$ 4,58	kg	R$ 5,02
Melancia	kg	1	semana	4,35	217	g	943,95	g	R$ 1,52	kg	R$ 1,44
Melão amarelo	kg	1	semana	4,35	130	g	565,5	g	R$ 4,47	kg	R$ 2,53
Pera	kg	3	semana	13,05	200	g	2610	g	R$ 7,89	kg	R$ 20,60
Tangerina ponkan	kg	1	semana	4,35	135	g	587,25	g	R$ 3,31	kg	R$ 1,94
Uva niágara	kg	1	semana	4,35	145	g	630,75	g	R$ 9,72	kg	R$ 6,13
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 102,33
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	143,55
										Subtotal diário	R$ 0,71
										Total diário por refeição	**R$ 0,71**
Mingau padrão											
Açúcar refinado	kg	1	dia	30,44	10,3	g	313,53	g	R$ 3,53	kg	R$ 1,11
Leite integral UHT – longa vida	l	1	dia	30,44	200	ml	6088	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,50
Amido de milho	kg	4	semana	17,4	10	g	174	g	R$ 8,76	kg	R$ 1,52
Aveia	kg	3	semana	13,05	10	g	130,5	g	R$ 10,93	kg	R$ 1,43
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 37,56
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,23
										Total diário por refeição	**R$ 1,23**
Mingau padrão – dieta diabética											
Adoçante sachê*	kg	1	dia	30,44	1	un	30,44	g	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Leite desnatado	l	1	dia	30,44	200	ml	6088	ml	R$ 5,46	l	R$ 33,22
Aveia	kg	4	semana	17,4	10	g	174	g	R$ 10,93	kg	R$ 1,90
Farinha de cereais	kg	3	semana	13,05	10	g	130,5	g	R$ 23,00	kg	R$ 3,00
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 38,13
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 8,89
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,82
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,54
										Total diário por refeição	**R$ 1,52**
Vitamina padrão											
Leite integral UHT – longa vida	l	1	dia	30,44	110	ml	3348,4	ml	R$ 5,50	l	R$ 18,43
Açúcar refinado, embalagem individual (sachê)	un	1	dia	30,44	4	un	121,76	un	R$ 0,06	un	R$ 6,70
Banana-prata	kg	1	dia	30,44	30	g	913,2	g	R$ 4,57	kg	R$ 4,17
Mamão	kg	1	dia	30,44	50	g	1522	g	R$ 3,64	kg	R$ 5,54
Maçã nacional	kg	1	dia	30,44	20	g	608,8	g	R$ 7,17	kg	R$ 4,37
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 39,20
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,29
										Total diário por refeição	**R$ 1,29**

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Vitamina padrão – dieta diabética											
Leite desnatado	l	1	dia	30,44	120	ml	3652,8	ml	R$ 5,46	l	R$ 19,93
Adoçante sachê*	kg	1	dia	30,44	1	un	30,44	g	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Banana prata	kg	10	mês	10	30	g	300	g	R$ 4,57	kg	R$ 1,37
Mamão	kg	10	mês	10	20	g	200	g	R$ 3,64	kg	R$ 0,73
Maçã nacional	kg	10	mês	10	50	g	500	g	R$ 7,17	kg	R$ 3,59
Subtotal mensal itens isentos											R$ 25,62
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 8,89
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,82
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,13
Total diário por refeição											**R$ 1,11**
Chá de ervas padrão											
Erva doce	kg	3	semana	13,05	2,6	g	33,93	g	R$ 3,87	kg	R$ 0,13
Camomila	kg	2	semana	8,7	2,6	g	22,62	g	R$ 41,29	kg	R$ 0,93
Erva mate	kg	2	semana	8,7	2,6	g	22,62	g	R$ 36,04	kg	R$ 0,82
Subtotal mensal itens isentos											R$ 1,88
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,06
Total diário por refeição											**R$ 0,06**
Chá de ervas padrão – dieta diabética											
Adoçante sachê*	kg	1	dia	30,44	1	un	30,44	g	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Erva doce	kg	2	mês	2	2,6	g	5,2	g	R$ 3,87	kg	R$ 0,02
Camomila	kg	2	mês	2	2,6	g	5,2	g	R$ 41,29	kg	R$ 0,21
Erva mate	kg	2	mês	2	2,6	g	5,2	g	R$ 36,04	kg	R$ 0,19
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,42
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 8,89
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,82
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,31
Total diário por refeição											**R$ 0,28**
Opções processadas padrão											
Achocolatado em embalagem individual*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 1,36	un	R$ 1,36
Bebida a base de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,90	un	R$ 2,90
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 7,43
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,69
Quantidade de refeições/mês											3,00
Subtotal diário											R$ 2,48
Total diário por refeição											**R$ 2,25**

Quadro 74 Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per capita c/ fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Opções processadas padrão – dieta diabética											
Achocolatado diet em embalagem individual*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,83	un	R$ 2,83
Bebida a base de soja diet*	un	2	mês	2	1	un	1	un	R$ 3,11	un	R$ 3,11
Iogurte de frutas embalagem individual diet*	un	13	mês	13	1	un	1	un	R$ 3,93	un	R$ 3,93
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 9,87
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,91
Quantidade de refeições/mês											16
Subtotal diário											R$ 0,62
Total diário por refeição											**R$ 0,56**
Almoço e jantar – leguminosas											
Ervilha seca	kg	10	mês	10	31	g	310	g	R$ 8,69	kg	R$ 2,69
Feijão	un	10	mês	10	31	g	310	g	R$ 7,25	kg	R$ 2,25
Feijão branco	un	10	mês	10	31	g	310	g	R$ 11,99	kg	R$ 3,72
Lentilha	un	10	mês	10	31	g	310	g	R$ 15,37	kg	R$ 4,77
Subtotal mensal itens isentos											R$ 13,43
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											40
Subtotal diário											R$ 0,34
Total diário por refeição											**R$ 0,34**
Almoço e jantar – legumes (processados)											
Abóbora madura processada	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 16,19	kg	R$ 4,23
Abobrinha brasileira/italiana processada	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 10,14	kg	R$ 3,09
Acelga processada	kg	1	semana	4,35	80	g	348	g	R$ 17,47	kg	R$ 6,08
Batata comum lisa processada	kg	3	semana	13,05	80	g	1044	g	R$ 9,67	kg	R$ 10,10
Berinjela processada	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 9,20	kg	R$ 2,40
Brócolis processado	kg	1	semana	4,35	100	g	435	g	R$ 14,07	kg	R$ 6,12
Cenoura processada	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 24,42	kg	R$ 7,43
Chuchu processado	kg	1	semana	4,35	80	g	348	g	R$ 8,29	kg	R$ 2,88
Couve-flor processada	kg	1	semana	4,35	72	g	313,2	g	R$ 12,28	kg	R$ 3,85
Couve-manteiga processada	kg	1	semana	4,35	80	g	348	g	R$ 31,10	kg	R$ 10,82
Escarola processada	kg	2	semana	8,7	40	g	348	g	R$ 14,81	kg	R$ 5,15
Espinafre processado	kg	1	semana	4,35	100	g	435	g	R$ 22,79	kg	R$ 9,91
Mandioca processada	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 10,68	kg	R$ 3,25
Milho processado	kg	1	quinzena	2,18	1	g	2,18	g	R$ 7,73	kg	R$ 0,02
Repolho processado	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 19,38	kg	R$ 5,90

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Vagem processada	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 26,60	kg	R$ 6,94
									Subtotal mensal itens isentos		R$ 88,18
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Subtotal mensal itens não isentos (*)		R$ 0,00
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		R$ 0,00
									Quantidade de refeições/mês		80,48
									Subtotal diário		R$ 1,10
									Total diário por refeição		**R$ 1,10**
Almoço e jantar – legumes (processados) – dieta hiper híper											
Abóbora madura processada	kg	2	mês	2	60	g	120	g	R$ 16,19	kg	R$ 1,94
Abobrinha brasileira/italiana processada	kg	4	mês	4	70	g	280	g	R$ 10,14	kg	R$ 2,84
Acelga processada	kg	2	mês	2	80	g	160	g	R$ 17,47	kg	R$ 2,80
Batata comum lisa processada	kg	14	mês	14	80	g	1120	g	R$ 9,67	kg	R$ 10,83
Berinjela processada	kg	4	mês	4	60	g	240	g	R$ 9,20	kg	R$ 2,21
Brócolis processado	kg	3	mês	3	100	g	300	g	R$ 14,07	kg	R$ 4,22
Cenoura processada	kg	10	mês	10	70	g	700	g	R$ 24,42	kg	R$ 17,09
Chuchu processado	kg	3	mês	3	80	g	240	g	R$ 8,29	kg	R$ 1,99
Couve-flor processada	kg	2	mês	2	70	g	140	g	R$ 12,28	kg	R$ 1,72
Couve-manteiga processada	kg	3	mês	3	80	g	240	g	R$ 31,10	kg	R$ 7,46
Escarola processada	kg	2	mês	2	40	g	80	g	R$ 14,81	kg	R$ 1,18
Espinafre processado	kg	1	mês	1	100	g	100	g	R$ 22,79	kg	R$ 2,28
Mandioca processada	kg	1	mês	1	70	g	70	g	R$ 10,68	kg	R$ 0,75
Milho processado	kg	5	mês	5	40	g	200	g	R$ 7,73	kg	R$ 1,55
Repolho processado	kg	2	mês	2	70	g	140	g	R$ 19,38	kg	R$ 2,71
Vagem processada	kg	10	mês	10	60	g	600	g	R$ 26,60	kg	R$ 15,96
									Subtotal mensal itens isentos		R$ 77,53
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Subtotal mensal itens não isentos (*)		R$ 0,00
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		R$ 0,00
									Quantidade de refeições/mês		68,00
									Subtotal diário		R$ 1,14
									Total diário por refeição		**R$ 1,14**
Almoço e jantar – legumes (processados) – dieta diabética											
Abóbora madura processada	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 16,19	kg	R$ 4,23
Abobrinha brasileira/italiana processada	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 10,14	kg	R$ 3,09
Acelga processada	kg	1	semana	4,35	80	g	348	g	R$ 17,47	kg	R$ 6,08
Batata comum lisa processada	kg	3	semana	13,05	80	g	1044	g	R$ 9,67	kg	R$ 10,10
Berinjela processada	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 9,20	kg	R$ 2,40
Brócolis processado	kg	1	semana	4,35	100	g	435	g	R$ 14,07	kg	R$ 6,12
Cenoura processada	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 24,42	kg	R$ 7,43
Chuchu processado	kg	1	semana	4,35	80	g	348	g	R$ 8,29	kg	R$ 2,88
Couve-flor processada	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 12,28	kg	R$ 3,74
Couve-manteiga processada	kg	1	semana	4,35	80	g	348	g	R$ 31,10	kg	R$ 10,82
Escarola processada	kg	2	semana	8,7	40	g	348	g	R$ 14,81	kg	R$ 5,15
Espinafre processado	kg	1	semana	4,35	100	g	435	g	R$ 22,79	kg	R$ 9,91
Mandioca processada	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 10,68	kg	R$ 3,25
Milho processado	kg	1	quinzena	2,18	1	g	2,18	g	R$ 7,73	kg	R$ 0,02
Repolho processado	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 19,38	kg	R$ 5,90
Vagem processada	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 26,60	kg	R$ 6,94

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
									Subtotal mensal itens isentos		R$ 88,07
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Subtotal mensal itens não isentos (*)		R$ 0,00
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		R$ 0,00
									Quantidade de refeições/mês		80,48
									Subtotal diário		R$ 1,09
									Total diário por refeição		**R$ 1,09**
Sopa padrão											
Abobrinha brasileira	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 2,34	kg	R$ 0,31
Abobrinha italiana	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 5,04	kg	R$ 0,66
Abóbora	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 2,05	kg	R$ 0,27
Acelga	kg	2	semana	8,7	5	g	43,5	g	R$ 1,88	kg	R$ 0,08
Agrião	kg	2	semana	8,7	5	g	43,5	g	R$ 4,48	kg	R$ 0,19
Alface lisa	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,01	kg	R$ 0,04
Almeirão	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 4,20	kg	R$ 0,09
Arroz	kg	4	semana	17,4	10	g	174	g	R$ 4,83	kg	R$ 0,84
Aveia	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 10,93	kg	R$ 0,48
Batata	kg	2	semana	8,7	30	g	261	g	R$ 3,62	kg	R$ 0,95
Beterraba	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 1,76	kg	R$ 0,23
Brócolis	kg	2	semana	8,7	5	g	43,5	g	R$ 4,84	kg	R$ 0,21
Cará	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 3,66	kg	R$ 0,48
Carne músculo	kg	6	semana	26,1	25	g	652,5	g	R$ 39,26	kg	R$ 25,62
Cenoura	kg	2	semana	8,7	30	g	261	g	R$ 3,60	kg	R$ 0,94
Chuchu	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 1,97	kg	R$ 0,26
Couve	kg	2	semana	8,7	5	g	43,5	g	R$ 2,77	kg	R$ 0,12
Couve-flor	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,20	kg	R$ 0,05
Ervilha seca	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 8,69	kg	R$ 0,38
Escarola	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,42	kg	R$ 0,05
Espinafre	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 3,73	kg	R$ 0,08
Feijão	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 7,25	kg	R$ 0,32
Feijão branco	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 11,99	kg	R$ 0,52
Fígado	kg	1	semana	4,35	25	g	108,75	g	R$ 16,95	kg	R$ 1,84
Frango peito	kg	6	semana	26,1	40	g	1044	g	R$ 20,47	kg	R$ 21,37
Fubá	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,31
Grão-de-bico	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 16,32	kg	R$ 0,71
Lentilha	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 15,37	kg	R$ 0,67
Macarrão sopa	kg	3	semana	13,05	10	g	130,5	g	R$ 7,31	kg	R$ 0,95
Mandioca	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 1,62	kg	R$ 0,21
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 3,88	kg	R$ 0,51
Ovo	dz	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 9,95	dz	R$ 3,61
Repolho	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 1,50	kg	R$ 0,03
Vagem	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 4,67	kg	R$ 0,61
Cebola	kg	1	dia	30,44	26	g	791,44	g	R$ 4,87	kg	R$ 3,86
Alho nacional	kg	1	dia	30,44	6	g	182,64	g	R$ 22,23	kg	R$ 4,06
Cebolinha	kg	1	dia	30,44	15	g	456,6	g	R$ 6,35	kg	R$ 2,90
Óleo de soja refinado	l	1	dia	30,44	2,5	ml	76,1	ml	R$ 7,31	l	R$ 0,56
Sal*	kg	1	dia	30,44	0,3	g	9,13	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,02
Salsa	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,15
Tomate	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,11
									Subtotal mensal itens isentos		R$ 75,62
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Subtotal mensal itens não isentos (*)		R$ 0,02
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		R$ 0,00
									Quantidade de refeições/mês		30,44
									Subtotal diário		R$ 0,95
									Total diário por refeição		**R$ 0,95**

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – saladas (processadas) – dieta geral											
Abobrinha italiana processada	kg	1	semana	4,35	78	g	339,3	g	R$ 10,14	kg	R$ 3,44
Acelga processada	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 17,47	kg	R$ 4,56
Agrião processado	kg	3	semana	13,05	40	g	522	g	R$ 57,18	kg	R$ 29,85
Alface crespa/lisa processado	kg	2	semana	8,7	40	g	348	g	R$ 36,64	kg	R$ 12,75
Almeirão processado	kg	3	semana	13,05	25	g	326,25	g	R$ 23,27	kg	R$ 7,59
Berinjela processada	kg	3	semana	13,05	60	g	783	g	R$ 9,20	kg	R$ 7,20
Beterraba processada	kg	1	semana	4,35	50	g	217,5	g	R$ 6,53	kg	R$ 1,42
Cenoura processada	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 24,42	kg	R$ 7,43
Chuchu processado	kg	1	semana	4,35	80	g	348	g	R$ 8,29	kg	R$ 2,88
Escarola processada	kg	1	semana	4,35	40	g	174	g	R$ 14,81	kg	R$ 2,58
Pepino comum processado	kg	2	semana	8,7	50	g	435	g	R$ 13,75	kg	R$ 5,98
Rabanete processado	kg	1	semana	4,35	40	g	174	g	R$ 3,46	kg	R$ 0,60
Repolho processado	kg	1	semana	4,35	70	g	304,5	g	R$ 19,38	kg	R$ 5,90
Rúcula processada	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 20,67	kg	R$ 2,70
Tomate processado	kg	3	semana	13,05	40	g	522	g	R$ 12,29	kg	R$ 6,42
Vagem processada	kg	1	semana	4,35	60	g	261	g	R$ 26,60	kg	R$ 6,94
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 108,25
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	113,10
										Subtotal diário	R$ 0,96
										Total diário por refeição	**R$ 0,96**
Almoço e jantar – saladas (processadas) – dieta hiper híper											
Abobrinha italiana processada	kg	4	mês	4	80	g	320	g	R$ 10,14	kg	R$ 3,25
Acelga processada	kg	4	mês	4	60	g	240	g	R$ 17,47	kg	R$ 4,19
Agrião processado	kg	12	mês	12	40	g	480	g	R$ 57,18	kg	R$ 27,45
Alface crespa/lisa processado	kg	12	mês	12	40	g	480	g	R$ 36,64	kg	R$ 17,59
Almeirão processado	kg	9	mês	9	30	g	270	g	R$ 23,27	kg	R$ 6,28
Berinjela processada	kg	4	mês	4	60	g	240	g	R$ 9,20	kg	R$ 2,21
Beterraba processada	kg	4	mês	4	50	g	200	g	R$ 6,53	kg	R$ 1,31
Cenoura processada	kg	4	mês	4	70	g	280	g	R$ 24,42	kg	R$ 6,84
Chuchu processado	kg	4	mês	4	80	g	320	g	R$ 8,29	kg	R$ 2,65
Escarola processada	kg	12	mês	12	40	g	480	g	R$ 14,81	kg	R$ 7,11
Pepino comum processado	kg	8	mês	8	50	g	400	g	R$ 13,75	kg	R$ 5,50
Rabanete processado	kg	4	mês	4	40	g	160	g	R$ 3,46	kg	R$ 0,55
Repolho processado	kg	4	mês	4	70	g	280	g	R$ 19,38	kg	R$ 5,43
Rúcula processada	kg	4	mês	4	30	g	120	g	R$ 20,67	kg	R$ 2,48
Tomate processado	kg	13	mês	13	40	g	520	g	R$ 12,29	kg	R$ 6,39
Vagem processada	kg	1	mês	1	60	g	60	g	R$ 26,60	kg	R$ 1,60
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 100,82
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	103,00
										Subtotal diário	R$ 0,98
										Total diário por refeição	**R$ 0,98**

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Suco de fruta padrão											
Abacaxi	kg	1	mês	1	84	g	84	g	R$ 3,57	kg	R$ 0,30
Cenoura	kg	3	mês	3	116	g	348	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,25
Goiaba	kg	1	mês	1	50	g	50	g	R$ 6,29	kg	R$ 0,31
Laranja-lima	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 2,12	kg	R$ 0,51
Laranja-pera	kg	3	mês	3	120	g	360	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,62
Limão	kg	2	mês	2	70	g	140	g	R$ 8,14	kg	R$ 1,14
Maçã nacional	kg	2	semana	8,7	115	g	1000,5	g	R$ 7,17	kg	R$ 7,17
Maracujá	kg	1	mês	1	63	g	63	g	R$ 6,44	kg	R$ 0,41
Mamão	kg	1	semana	4,35	96	g	417,6	g	R$ 3,64	kg	R$ 1,52
Manga	kg	1	mês	1	252	g	252	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,15
Melão amarelo	kg	1	mês	1	178	g	178	g	R$ 4,47	kg	R$ 0,80
Melancia	kg	1	mês	1	217	g	217	g	R$ 1,52	kg	R$ 0,33
Tangerina-cravo	kg	2	mês	2	135	g	270	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,89
Tomate maduro	kg	2	mês	2	94	g	188	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,69
Açúcar refinado, embalagem individual (sachê)	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,03	un	R$ 0,80
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 17,91
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,59
										Total diário por refeição	**R$ 0,59**
Suco de fruta padrão – dieta diabética											
Abacaxi	kg	1	mês	1	84	g	84	g	R$ 3,57	kg	R$ 0,30
Cenoura	kg	3	mês	3	116	g	348	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,25
Goiaba	kg	1	mês	1	50	g	50	g	R$ 6,29	kg	R$ 0,31
Laranja-lima	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 2,12	kg	R$ 0,51
Laranja-pera	kg	3	mês	3	120	g	360	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,62
Limão	kg	2	mês	2	70	g	140	g	R$ 8,14	kg	R$ 1,14
Maçã nacional	kg	2	semana	8,7	115	g	1000,5	g	R$ 7,17	kg	R$ 7,17
Maracujá	kg	1	mês	1	63	g	63	g	R$ 6,44	kg	R$ 0,41
Mamão	kg	1	semana	4,35	96	g	417,6	g	R$ 3,64	kg	R$ 1,52
Manga	kg	1	mês	1	252	g	252	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,15
Melão amarelo	kg	1	mês	1	178	g	178	g	R$ 4,47	kg	R$ 0,80
Melancia	kg	1	mês	1	217	g	217	g	R$ 1,52	kg	R$ 0,33
Tangerina-cravo	kg	2	mês	2	135	g	270	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,89
Tomate maduro	kg	2	mês	2	94	g	188	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,69
Adoçante sachê*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,29	un	R$ 8,89
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 17,11
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 8,89
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,82
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,85
										Total diário por refeição	**R$ 0,83**

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Sobremesa padrão											
Leite integral UHT - longa vida	l	18	mês	18	100	ml	1800	ml	R$ 5,50	l	R$ 9,91
Mistura para preparo arroz doce*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 25,66	kg	R$ 0,26
Mistura para preparo canjica*	kg	1	mês	1	5,1	g	5,1	g	R$ 26,30	kg	R$ 0,13
Mistura para preparo curau*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 19,45	kg	R$ 0,20
Mistura para preparo flan*	kg	4	mês	4	5,1	g	20,4	g	R$ 13,59	kg	R$ 0,28
Mistura em pó para gelatina*	kg	7	mês	7	16	g	112	g	R$ 15,29	kg	R$ 1,71
Mistura para preparo manjar*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 14,04	kg	R$ 0,14
Mistura para preparo sagu*	kg	2	mês	2	5,1	g	10,2	g	R$ 17,90	kg	R$ 0,18
Pó para preparo de pudim*	kg	7	mês	7	5,1	g	35,7	g	R$ 13,82	kg	R$ 0,49
Doce de leite em pasta*	kg	1	mês	1	31	g	31	g	R$ 15,17	kg	R$ 0,47
Doce em pasta goiabada*	kg	1	mês	1	31	g	31	g	R$ 13,29	kg	R$ 0,41
Queijo tipo fresco	kg	2	mês	2	21	g	42	g	R$ 52,14	kg	R$ 2,19
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 12,10
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 4,28
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,40
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,54
										Total diário por refeição	**R$ 0,53**
Sobremesa padrão – dieta diabética											
Adoçante sachê*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 0,29	un	R$ 0,58
Leite desnatado	l	22	mês	22	100	ml	2200	ml	R$ 5,46	l	R$ 12,00
Mistura para preparo canjica*	kg	1	mês	1	5,1	g	5,1	g	R$ 26,30	kg	R$ 0,13
Pó para preparo de pudim diet*	kg	12	mês	12	5,1	g	61,2	g	R$ 154,83	kg	R$ 9,48
Mistura em pó para gelatina diet*	kg	15	mês	15	3	g	45	g	R$ 262,38	kg	R$ 11,81
Pó para preparo de mousse diet*	kg	3	mês	3	8,3	g	24,9	g	R$ 411,52	kg	R$ 10,25
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 12,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 32,25
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,98
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,45
										Total diário por refeição	**R$ 1,36**

Quadro 74 – Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Sobremesa padrão											
Mistura em pó para gelatina*	kg	1	dia	30,44	16	g	487,04	g	R$ 15,29	kg	R$ 7,44
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 7,44
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,69
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,24
Total diário por refeição											**R$ 0,22**

b) Dieta infantil

Quadro 75 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta infantil de 0 a 1 ano

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Suco natural de frutas											
Abacaxi	kg	1	mês	1	84	g	84	g	R$ 3,57	kg	R$ 0,30
Cenoura	kg	3	mês	3	116	g	348	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,25
Goiaba	kg	1	mês	1	50	g	50	g	R$ 6,29	kg	R$ 0,31
Laranja-lima	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 2,12	kg	R$ 0,51
Laranja-pera	kg	3	mês	3	120	g	360	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,62
Limão	kg	2	mês	2	70	g	140	g	R$ 8,14	kg	R$ 1,14
Maçã nacional	kg	2	semana	8,7	115	g	1000,5	g	R$ 7,17	kg	R$ 7,17
Maracujá	kg	1	mês	1	63	g	63	g	R$ 6,44	kg	R$ 0,41
Mamão	kg	1	semana	4,35	96	g	417,6	g	R$ 3,64	kg	R$ 1,52
Manga	kg	1	mês	1	252	g	252	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,15
Melão amarelo	kg	1	mês	1	178	g	178	g	R$ 4,47	kg	R$ 0,80
Melancia	kg	1	mês	1	217	g	217	g	R$ 1,52	kg	R$ 0,33
Tangerina-cravo	kg	2	mês	2	135	g	270	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,89
Tomate maduro	kg	2	mês	2	94	g	188	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,69
Açúcar refinado, embalagem individual (sachê)	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,06	un	R$ 1,67
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 18,78
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,62
										Total diário por refeição	**R$ 0,62**
Papa natural de frutas											
Abacate	kg	1	mês	1	168	g	168	g	R$ 3,49	kg	R$ 0,59
Banana-maçã	kg	2	semana	8,7	120	g	1044	g	R$ 7,55	kg	R$ 7,88
Banana-prata	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 4,57	kg	R$ 1,10
Goiaba	kg	2	mês	2	110	g	220	g	R$ 6,29	kg	R$ 1,38
Maçã nacional	kg	6	mês	6	115	g	690	g	R$ 7,17	kg	R$ 4,95
Mamão	kg	6	mês	6	244	g	1464	g	R$ 3,64	kg	R$ 5,33
Manga	kg	1	mês	1	252	g	252	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,15
Pera	kg	2	semana	8,7	200	g	1740	g	R$ 7,89	kg	R$ 13,73
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 36,11
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,19
										Total diário por refeição	**R$ 1,19**

Quadro 75 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta infantil de 0 a 1 ano

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Chá de ervas											
Erva-doce	kg	3	semana	13,05	2,6	g	33,93	g	R$ 3,87	kg	R$ 0,13
Camomila	kg	2	semana	8,7	2,6	g	22,62	g	R$ 41,29	kg	R$ 0,93
Erva-mate	kg	2	semana	8,7	2,6	g	22,62	g	R$ 36,04	kg	R$ 0,81
Subtotal mensal itens isentos											R$ 1,88
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,06
Total diário por refeição											**R$ 0,06**
Sopa											
Abobrinha brasileira	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 2,34	kg	R$ 0,31
Abobrinha italiana	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 5,04	kg	R$ 0,66
Abóbora	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 2,05	kg	R$ 0,27
Acelga	kg	2	semana	8,7	5	g	43,5	g	R$ 1,88	kg	R$ 0,08
Agrião	kg	2	semana	8,7	5	g	43,5	g	R$ 4,48	kg	R$ 0,19
Alface lisa	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,01	kg	R$ 0,04
Almeirão	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 4,20	kg	R$ 0,09
Arroz	kg	4	semana	17,4	10	g	174	g	R$ 4,83	kg	R$ 0,84
Aveia	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 10,93	kg	R$ 0,48
Batata	kg	2	semana	8,7	30	g	261	g	R$ 3,62	kg	R$ 0,94
Beterraba	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 1,76	kg	R$ 0,23
Brócolis	kg	2	semana	8,7	5	g	43,5	g	R$ 4,84	kg	R$ 0,21
Cará	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 3,66	kg	R$ 0,48
Carne músculo	kg	6	semana	26,1	25	g	652,5	g	R$ 39,26	kg	R$ 25,61
Cenoura	kg	2	semana	8,7	30	g	261	g	R$ 3,60	kg	R$ 0,94
Chuchu	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 1,97	kg	R$ 0,26
Couve	kg	2	semana	8,7	5	g	43,5	g	R$ 2,77	kg	R$ 0,12
Couve-flor	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,20	kg	R$ 0,05
Ervilha seca	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 8,69	kg	R$ 0,38
Escarola	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 2,42	kg	R$ 0,05
Espinafre	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R$ 3,73	kg	R$ 0,08
Feijão	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 7,25	kg	R$ 0,32
Feijão branco	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 11,99	kg	R$ 0,52
Fígado	kg	1	semana	4,35	25	g	108,75	g	R$ 16,95	kg	R$ 1,84
Frango peito	kg	6	semana	26,1	40	g	1044	g	R$ 20,47	kg	R$ 21,36
Fubá	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,31
Grão-de-bico	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 16,32	kg	R$ 0,71
Lentilha	kg	1	semana	4,35	10	g	43,5	g	R$ 15,37	kg	R$ 0,67
Macarrão sopa	kg	3	semana	13,05	10	g	130,5	g	R$ 7,31	kg	R$ 0,95
Mandioca	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 1,62	kg	R$ 0,21
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	30	g	130,5	g	R$ 3,88	kg	R$ 0,51

Quadro 75 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta infantil de 0 a 1 ano

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Ovo	dz	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 9,95	dz	R$ 3,61
Repolho	kg	1	semana	4,35	5	g	21,74	g	R$ 1,50	kg	R$ 0,03
Vagem	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 4,67	kg	R$ 0,61
Cebola	kg	1	dia	30,44	26	g	791,38	g	R$ 4,87	kg	R$ 3,85
Alho nacional	kg	1	dia	30,44	6	g	182,63	g	R$ 22,23	kg	R$ 4,06
Cebolinha	kg	1	dia	30,44	15	g	456,56	g	R$ 6,35	kg	R$ 2,90
Óleo de soja refinado	l	1	dia	30,44	2,5	ml	76,09	ml	R$ 7,31	l	R$ 0,56
Sal*	kg	1	dia	30,44	0,3	g	9,13	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,02
Salsa	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,15
Tomate	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,11
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 75,59
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,02
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,95
										Total diário por refeição	**R$ 0,95**

Quadro 76 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta infantil de 0 a 1 ano

Resumo Matéria-prima Dieta infantil de 0 a 1 ano	Custo Unitário (R$)
Suco natural de frutas	R$ 0,85
Papa natural de frutas	R$ 2,27
Chá de ervas	R$ 0,14
Sopa	R$ 2,10

c) Dieta infantil

Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	6	semana	26,09	2,00	un	52,18	un	R$ 0,06	un	R$ 2,87
Café torrado e moído	kg	3	semana	13,04	5,10	g	66,53	g	R$ 25,74	kg	R$ 1,71
Leite integral UHT - longa vida	l	6	semana	26,09	252,00	ml	6574,50	ml	R$ 5,50	l	R$ 36,18
Achocolatado em pó*	kg	3	semana	13,04	11,00	g	143,49	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,23
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R$ 3,17	un	R$ 13,79
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	1	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R$ 0,51	un	R$ 15,40
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	3	semana	13,04	1,00	un	13,04	un	R$ 0,50	un	R$ 6,50
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	1	semana	4,35	2,00	un	8,70	un	R$ 1,26	un	R$ 10,92
Queijo tipo prato	kg	1	semana	4,35	21,00	g	91,31	g	R$ 42,60	kg	R$ 3,89
Queijo tipo muçarela	kg	1	semana	4,35	21,00	g	91,31	g	R$ 51,21	kg	R$ 4,68
Pão francês	kg	22	mês	22	51,00	g	1122,00	g	R$ 15,41	kg	R$ 17,29
Pão doce recheado*	kg	8	mês	8	51,00	g	408,00	g	R$ 38,27	kg	R$ 15,61
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R$ 0,69	un	R$ 20,88
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 92,94
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 59,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 5,46
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 4,99
										Total diário por refeição	**R$ 4,81**

Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Colação											
Suco natural de frutas padrão*	un	12	mês	12	1	un	12	un	R$ 0,59	un	R$ 7,06
Vitamina padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 1,29	un	R$ 12,88
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	8	mês	8	1	un	8	un	R$ 1,23	un	R$ 9,87
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 32,29
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 2,99
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,06
Total diário por refeição											**R$ 0,96**
Almoço e jantar – pão											
Pão francês	kg	1	dia	30,44	30	g	913,13	g	R$ 15,41	kg	R$ 14,07
Subtotal mensal itens isentos											R$ 14,07
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,46
Total diário por refeição											**R$ 0,46**
Almoço e jantar – arroz											
Arroz longo fino	kg	1	dia	30,44	52	g	1582,75	g	R$ 4,83	kg	R$ 7,64
Subtotal mensal itens isentos											R$ 7,64
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,25
Total diário por refeição											**R$ 0,25**

Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço – feijão e leguminosas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	20	mês	20	31	g	620	g	R$ 7,78	kg	R$ 4,826
Leguminosas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,34	un	R$ 3,36
Subtotal mensal itens isentos											R$ 4,83
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 3,36
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,31
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,27
Total diário por refeição											**R$ 0,26**
Jantar – feijão, leguminosas e sopas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	10	mês	10	31	g	310	g	R$ 7,78	kg	R$ 2,413
Leguminosas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,34	un	R$ 3,36
Sopa padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,95	un	R$ 9,49
Subtotal mensal itens isentos											R$ 2,41
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 12,84
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,19
Total mensal											R$ 14,07
Dias do mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 0,462**
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão*	un	2	semana	8,7	1	un	8,7	un	R$ 1,10	un	R$ 9,53
Vegetais folhosos padrão*	un	5	quinzena	10,87	1	un	10,87	un	R$ 0,96	un	R$ 10,40
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 17,68	kg	R$ 5,77
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 25,41	kg	R$ 8,29
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 15,39	kg	R$ 5,02
Massa alimentícia seca	kg	1	semana	4,35	52	g	226,11	g	R$ 7,97	kg	R$ 1,80
Subtotal mensal itens isentos											R$ 20,87
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 19,93
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,84
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,34
Total diário por refeição											**R$ 1,28**
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,59	un	R$ 17,91
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 17,91
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,66
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,59
Total diário por refeição											**R$ 0,53**

Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	3	semana	13,04	106	g	1382,73	g	R$ 43,54	kg	R$ 60,21
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	3	semana	13,04	94	g	1226,2	g	R$ 53,96	kg	R$ 66,17
Carne bovina tipo coxão mole em cubos	kg	2	semana	8,7	94	g	817,46	g	R$ 43,54	kg	R$ 35,60
Carne bovina tipo coxão mole em tiras	kg	2	semana	8,7	94	g	817,46	g	R$ 43,54	kg	R$ 35,60
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	6	semana	26,09	100	g	2608,93	g	R$ 39,26	kg	R$ 102,43
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	3	semana	13,04	94	g	1226,2	g	R$ 58,83	kg	R$ 72,14
Carne bovina tipo patinho em bife	kg	2	semana	8,7	94	g	817,46	g	R$ 49,86	kg	R$ 40,76
Empanados de frango composto de peito de frango*	kg	2	mês	2	130	g	260	g	R$ 23,65	kg	R$ 6,15
Fígado de bovino resfriado	kg	1	semana	4,35	86	g	373,95	g	R$ 16,95	kg	R$ 6,34
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	3	semana	13,04	155	g	2021,92	g	R$ 11,65	kg	R$ 23,55
Peito de frango, com osso congelado	kg	3	semana	13,04	100	g	1304,46	g	R$ 18,31	kg	R$ 23,89
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 11,94	dz	R$ 1,00
Peixe tipo cação em posta	kg	1	semana	4,35	94	g	408,73	g	R$ 32,45	kg	R$ 13,26
Peixe tipo cação em cubos	kg	1	semana	4,35	94	g	408,73	g	R$ 32,45	kg	R$ 13,26
Peixe tipo merluza em filé	kg	1	semana	4,35	82	g	356,55	g	R$ 26,96	kg	R$ 9,61
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	1	semana	4,35	82	g	356,55	g	R$ 29,10	kg	R$ 10,38
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 514,18
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 6,15
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,57
										Quantidade de refeições/mês	142,14
										Subtotal diário	R$ 3,66
										Total diário por refeição	**R$ 3,66**
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,96	un	R$ 29,13
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 29,13
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,69
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,96
										Total diário por refeição	**R$ 0,87**

Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,69	un	R$ 20,88
Sobremesa padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,54	un	R$ 16,38
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 37,26
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 3,45
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R$ 0,61
Total diário por refeição											**R$ 0,56**
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês	1	309	g	309	g	R$ 3,53	kg	R$ 1,09
Ameixa preta	kg	1	mês	1	33	g	33	g	R$ 53,64	kg	R$ 1,77
Amido de milho	kg	1	mês	1	102	g	102	g	R$ 8,76	kg	R$ 0,89
Bolacha de maisena*	kg	2	semana	8,7	31	g	269,59	g	R$ 12,03	kg	R$ 3,24
Canela em pó	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,92	kg	R$ 0,03
Chocolate em pó solúvel*	kg	1	mês	1	82	g	82	g	R$ 27,89	kg	R$ 2,29
Coco ralado seco*	kg	1	mês	1	5	g	5	g	R$ 48,48	kg	R$ 0,24
Cravo-da-índia*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,11
Creme de leite*	kg	1	mês	1	11	g	11	g	R$ 16,02	kg	R$ 0,18
Farinha de mandioca	kg	1	mês	1	61	g	61	g	R$ 6,49	kg	R$ 0,40
Farinha de milho amarela	kg	1	mês	1	61	g	61	g	R$ 8,15	kg	R$ 0,50
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1	115	g	115	g	R$ 3,77	kg	R$ 0,43
Fermento biológico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,63	kg	R$ 2,56
Fermento químico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,03
Fubá de milho	kg	1	mês	1	62	g	62	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,44
Leite condensado*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 14,00	kg	R$ 0,14
Leite integral UHT	l	1	mês	1	51	ml	51	ml	R$ 5,50	l	R$ 0,28
Margarina vegetal	kg	1	mês	1	103	g	103	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,14
Mistura para preparo de molho branco*	kg	1	mês	1	160	g	160	g	R$ 43,12	kg	R$ 6,90
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês	1	6	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,97
Queijo tipo muçarela	kg	2	semana	8,7	21	g	182,63	g	R$ 51,21	kg	R$ 9,35
Queijo tipo parmesão	kg	2	semana	8,7	5,3	g	46,09	g	R$ 80,35	kg	R$ 3,70
Subtotal mensal itens isentos											R$ 26,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 15,70
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,45
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,37
Total diário por leito											**R$ 1,32**
Total diário por refeição											**R$ 0,661**

Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – temperos											
Alecrim	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 24,67	kg	R$ 0,25
Alho nacional/estrangeiro	kg	2	dia	60,88	3,20	g	194,80	g	R$ 22,23	kg	R$ 4,33
Caldo de carne*	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 8,05	kg	R$ 0,08
Caldo de galinha*	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 9,77	kg	R$ 0,10
Cebola	kg	2	dia	60,88	13,00	g	791,38	g	R$ 4,87	kg	R$ 3,85
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1,00	55,00	g	55,00	g	R$ 39,34	kg	R$ 2,16
Coentro	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 7,45	kg	R$ 0,07
Cominho	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 14,38	kg	R$ 0,14
Extrato de tomate*	kg	1	mês	1,00	174,00	g	174,00	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,27
Limão Taiti	kg	9	mês	9,00	70,00	g	630,00	g	R$ 8,14	kg	R$ 5,13
Louro seco	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,04
Manjericão	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 25,48	kg	R$ 0,25
Molho inglês*	l	1	mês	1,00	5,00	ml	5,00	ml	R$ 5,75	l	R$ 0,03
Shoyo (molho de soja)*	l	1	mês	1,00	11,00	ml	11,00	ml	R$ 8,64	l	R$ 0,10
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	16,00	ml	974,00	ml	R$ 7,31	l	R$ 7,12
Orégano seco	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,03
Queijo parmesão	kg	2	dia	60,88	5,30	g	322,64	g	R$ 80,35	kg	R$ 25,93
Sal refinado iodado*	kg	2	dia	60,88	3,10	g	188,71	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,40
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1,00	55,00	g	55,00	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,28
Tomate maduro	kg	15	mês	15,00	47,00	g	705,00	g	R$ 3,69	kg	R$ 2,60
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1,00	18,00	g	18,00	g	R$ 18,76	kg	R$ 0,34
Vinagre de vinho*	l	2	dia	60,88	5,10	ml	310,46	ml	R$ 3,84	l	R$ 1,19
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 52,54
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 3,16
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,29
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,83
										Total diário por leito	**R$ 1,82**
										Total diário por refeição	**R$ 0,91**

Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	22	mês	22,00	2,00	un	44,00	un	R$ 0,06	un	R$ 2,42
Café torrado e moído	kg	10	mês	10,00	5,10	g	51,00	g	R$ 25,74	kg	R$ 1,31
Leite integral UHT - longa vida	1	22	mês	22,00	252,00	ml	5544,00	ml	R$ 5,50	1	R$ 30,51
Achocolatado em pó*	kg	12	mês	12,00	11,00	g	132,00	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,05
Achocolatado, embalagem individual*	un	2	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R$ 1,36	un	R$ 2,72
Bebida à base de extrato de soja*	un	2	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R$ 3,17	un	R$ 6,34
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	2	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R$ 2,90	un	R$ 5,81
Mingau padrão*	un	1	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R$ 1,23	un	R$ 1,23
Vitamina padrão*	un	2	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R$ 1,29	un	R$ 2,58
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	1	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R$ 0,51	un	R$ 2,20
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	3	semana	13,04	1,00	un	13,04	un	R$ 0,50	un	R$ 6,50
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	1	semana	4,35	2,00	un	8,70	un	R$ 1,26	un	R$ 10,92
Queijo prato	kg	1	semana	4,35	21,00	g	91,31	g	R$ 42,60	kg	R$ 3,89
Queijo tipo muçarela	kg	1	semana	4,35	21,00	g	91,31	g	R$ 51,21	kg	R$ 4,68
Presunto magro	kg	1	semana	4,35	32,00	g	139,14	g	R$ 25,58	kg	R$ 3,56
Pão francês	kg	1	semana	4,35	51,00	g	221,76	g	R$ 15,41	kg	R$ 3,42
Pão doce recheado*	kg	1	semana	4,35	61,00	g	265,24	g	R$ 38,27	kg	R$ 10,15
Pão hot dog*	kg	1	semana	4,35	41,00	g	178,28	g	R$ 12,65	kg	R$ 2,25
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	2,00	un	8,70	un	R$ 1,34	un	R$ 11,69
Biscoito wafer, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R$ 1,34	un	R$ 5,85
Torrada, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,70	1,00	un	8,70	un	R$ 0,75	un	R$ 6,49
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 51,98
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 63,65
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 5,89
										Total mensal	R$ 109,75
										Dias do mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 3,61**

Quadro 77 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Ceia											
Leite integral UHT - longa vida	l	4	semana	17,39	252	ml	4383	ml	R$ 5,50	l	R$ 24,12
Chá de ervas padrão*	un	3	semana	13,04	1	un	13,04	un	R$ 0,06	un	R$ 0,81
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	3	un	26,09	un	R$ 0,42	un	R$ 10,94
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 1,34	un	R$ 5,85
Biscoito maisena, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	3	un	13,04	un	R$ 0,31	un	R$ 4,08
Biscoito wafer, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 1,34	un	R$ 5,85
Rosquinha, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	3	un	13,04	un	R$ 0,48	un	R$ 6,26
Torrada, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	3	un	13,04	un	R$ 0,75	un	R$ 9,73
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	3	semana	13,04	1	un	13,04	un	R$ 0,51	un	R$ 6,60
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 0,50	un	R$ 2,17
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	7	semana	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 34,07
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 48,16
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 4,45
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,70
										Total diário por refeição	**R$ 2,56**

Quadro 78 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta geral

Resumo Matéria-prima Dieta geral	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 5,19
Colação	R$ 1,46
Almoço	R$ 11,17
Merenda	R$ 3,92
Jantar	R$ 11,72
Ceia	R$ 2,87

d) Dieta leve

Quadro 79 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	1	dia	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
Café torrado e moído	kg	6	semana	26,09	5,1	g	133,06	g	R$ 25,74	kg	R$ 3,42
Leite integral UHT - longa vida	l	1	dia	30,44	252	ml	7670,25	ml	R$ 5,50	l	R$ 42,21
Achocolatado em pó*	kg	1	semana	4,35	11	g	47,83	g	R$ 15,54	kg	R$ 0,74
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	2	un	17,39	un	R$ 1,34	un	R$ 23,38
Biscoito wafer, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 1,34	un	R$ 5,85
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	3	un	26,09	un	R$ 0,42	un	R$ 10,94
Rosquinha, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	3	un	26,09	un	R$ 0,48	un	R$ 12,53
Fruta padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,69	un	R$ 20,88
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 48,98
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 74,31
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 6,87
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 4,05
										Total diário por refeição	**R$ 3,82**
Colação											
Suco natural de frutas padrão*	un	12	mês	12	1	un	12	un	R$ 0,59	un	R$ 7,06
Vitamina padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 1,29	un	R$ 12,88
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	8	mês	8	1	un	8	un	R$ 1,23	un	R$ 9,87
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 32,29
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,99
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,06
										Total diário por refeição	**R$ 0,96**

Quadro 79 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço											
Abóbora	kg	1	semana	4,35	60	g	260,89	g	R$ 2,05	kg	R$ 0,53
Acelga	kg	1	semana	4,35	80	g	347,86	g	R$ 1,88	kg	R$ 0,65
Batata	kg	2	semana	8,7	80	g	695,71	g	R$ 3,62	kg	R$ 2,52
Cenoura	kg	1	semana	4,35	70	g	304,38	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,10
Chuchu	kg	1	semana	4,35	80	g	347,86	g	R$ 1,97	kg	R$ 0,69
Tomate	kg	15	mês	15	40	g	600	g	R$ 3,69	kg	R$ 2,21
Vagem	kg	1	semana	4,35	60	g	260,89	g	R$ 4,67	kg	R$ 1,22
Arroz	kg	6	semana	26,09	52	g	1356,64	g	R$ 4,83	kg	R$ 6,55
Feijão	kg	6	semana	26,09	31	g	808,77	g	R$ 7,25	kg	R$ 5,86
Macarrão sopa	kg	1	semana	4,35	52	g	226,11	g	R$ 7,31	kg	R$ 1,65
Carne músculo	kg	4	semana	17,39	100	g	1739,29	g	R$ 39,26	kg	R$ 68,28
Frango peito	kg	3	semana	13,04	100	g	1304,46	g	R$ 20,47	kg	R$ 26,70
Ovo	dz	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 9,95	dz	R$ 0,83
Mistura em pó para gelatina*	kg	16	mês	16	16	g	256	g	R$ 15,29	kg	R$ 3,91
Pó para preparo de pudim*	kg	15	mês	15	16	g	240	g	R$ 13,82	kg	R$ 3,32
Leite integral UHT - longa vida	l	15	mês	15	51	ml	765	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,21
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,59	un	R$ 17,91
									Subtotal mensal itens isentos		R$ 123,01
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Subtotal mensal itens não isentos (*)		R$ 25,14
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		-R$ 2,33
									Quantidade de refeições/mês		30,44
									Subtotal diário		R$ 4,87
									Total diário por refeição		**R$ 4,79**
Jantar											
Abóbora	kg	1	semana	4,35	60	g	260,89	g	R$ 2,05	kg	R$ 0,53
Acelga	kg	1	semana	4,35	80	g	347,86	g	R$ 1,88	kg	R$ 0,65
Batata	kg	1	semana	4,35	80	g	347,86	g	R$ 3,62	kg	R$ 1,26
Cenoura	kg	1	semana	4,35	70	g	304,38	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,10
Chuchu	kg	1	semana	4,35	80	g	347,86	g	R$ 1,97	kg	R$ 0,69
Tomate	kg	8	mês	8	40	g	320	g	R$ 3,69	kg	R$ 1,18
Vagem	kg	1	semana	4,35	60	g	260,89	g	R$ 4,67	kg	R$ 1,22
Arroz	kg	3	semana	13,04	52	g	678,32	g	R$ 4,83	kg	R$ 3,28
Feijão	kg	2	semana	8,7	31	g	269,59	g	R$ 7,25	kg	R$ 1,95
Macarrão sopa	kg	1	semana	4,35	52	g	226,11	g	R$ 7,31	kg	R$ 1,65
Sopa padrão*	un	3	semana	13,04	1	un	13,04	un	R$ 0,95	un	R$ 12,38
Carne músculo	kg	4	semana	17,39	100	g	1739,29	g	R$ 39,26	kg	R$ 68,28
Frango peito	kg	3	semana	13,04	100	g	1304,46	g	R$ 20,47	kg	R$ 26,70
Ovo	dz	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 9,95	dz	R$ 0,83
Mistura em pó para gelatina*	kg	16	mês	16	16	g	256	g	R$ 15,29	kg	R$ 3,91
Pó para preparo de pudim*	kg	15	mês	15	16	g	240	g	R$ 13,82	kg	R$ 3,32
Leite integral UHT - longa vida	l	15	mês	15	51	ml	765	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,21
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,59	un	R$ 17,91
									Subtotal mensal itens isentos		R$ 113,54
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Subtotal mensal itens não isentos (*)		R$ 37,51
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		-R$ 3,47
									Quantidade de refeições/mês		30,44
									Subtotal diário		R$ 4,96
									Total diário por refeição		**R$ 4,85**

Quadro 79 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	6	semana	26,09	2	un	52,18	un	R$ 0,06	un	R$ 2,87
Café torrado e moído	kg	4	semana	17,39	5,1	g	88,7	g	R$ 25,74	kg	R$ 2,28
Leite integral UHT - longa vida	l	6	semana	26,09	252	ml	6574,5	ml	R$ 5,50	l	R$ 36,18
Achocolatado em pó*	kg	2	semana	8,7	11	g	95,66	g	R$ 15,54	kg	R$ 1,49
Opções processadas padrão*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 2,48	un	R$ 10,77
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	2	un	17,39	un	R$ 1,34	un	R$ 23,38
Biscoito wafer, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 1,34	un	R$ 5,85
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	3	un	26,09	un	R$ 0,42	un	R$ 10,94
Rosquinha, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	3	un	26,09	un	R$ 0,48	un	R$ 12,53
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 41,33
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 64,95
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 6,01
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 3,49
										Total diário por refeição	**R$ 3,29**
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	7	semana	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
Chá de ervas padrão*	un	4	semana	17,39	1	un	17,39	g	R$ 0,06	un	R$ 1,07
Leite integral UHT - longa vida	l	3	semana	13,04	252	ml	3287,25	ml	R$ 5,50	l	R$ 18,09
Achocolatado em pó*	kg	3	semana	13,04	11	g	143,49	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,23
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Bolacha recheada, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	2	un	17,39	un	R$ 1,34	un	R$ 23,38
Biscoito wafer, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 1,34	un	R$ 5,85
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	3	un	26,09	un	R$ 0,42	un	R$ 10,94
Rosquinha, embalagem individual - sachê*	un	2	semana	8,7	3	un	26,09	un	R$ 0,48	un	R$ 12,53
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 21,44
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 58,47
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 5,41
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,63
										Total diário por refeição	**R$ 2,45**

Quadro 80 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida

Resumo Matéria-prima – Dieta líquida	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 4,20
Colação	R$ 1,46
Almoço	R$ 6,52
Merenda	R$ 3,61
Jantar	R$ 6,93
Ceia	R$ 2,76

e) Dieta líquida

Quadro 81 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta leve

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	1	dia	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
Café torrado e moído	kg	6	semana	26,09	5,1	g	133,06	g	R$ 25,74	kg	R$ 3,42
Leite integral UHT - longa vida	l	1	dia	30,44	252	ml	7670,25	ml	R$ 5,50	l	R$ 42,21
Achocolatado em pó*	kg	1	semana	4,35	11	g	47,83	g	R$ 15,54	kg	R$ 0,74
Mingau padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,23	un	R$ 37,56
Subtotal mensal itens isentos											R$ 48,98
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 38,30
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 3,54
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 2,87
Total diário por refeição											**R$ 2,75**
Colação											
Suco natural de frutas padrão*	un	12	mês	12	1	un	12	un	R$ 0,59	un	R$ 7,06
Vitamina padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 1,29	un	R$ 12,88
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	8	mês	8	1	un	8	un	R$ 1,23	un	R$ 9,87
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 32,29
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 2,99
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,06
Total diário por refeição											**R$ 0,96**
Almoço e jantar											
Sopa padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,95	un	R$ 28,88
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,59	un	R$ 17,91
Gelatina padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,24	un	R$ 7,44
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 54,23
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 5,02
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,78
Total diário por refeição											**R$ 1,62**

Quadro 81 – Custos da matéria-prima alimentar – Dieta leve

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	6	semana	26,09	2	un	52,18	un	R$ 0,06	un	R$ 2,87
Café torrado e moído	kg	4	semana	17,39	5,1	g	88,7	g	R$ 25,74	kg	R$ 2,28
Leite integral UHT - longa vida	l	6	semana	26,09	252	ml	6574,5	ml	R$ 5,50	l	R$ 36,18
Achocolatado em pó*	kg	2	semana	8,7	11	g	95,66	g	R$ 15,54	kg	R$ 1,49
Opções processadas padrão*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	g	R$ 2,48	un	R$ 10,77
Mingau padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,23	un	R$ 37,56
Subtotal mensal itens isentos											R$ 41,33
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 49,82
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 4,61
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 2,99
Total diário por refeição											**R$ 2,84**
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	7	semana	30,44	2	un	60,88	un	R$ 0,06	un	R$ 3,35
Chá de ervas padrão*	un	6	semana	26,09	1	un	26,09	g	R$ 0,06	un	R$ 1,61
Leite integral UHT - longa vida	l	1	semana	4,35	252	ml	1095,75	ml	R$ 5,50	l	R$ 6,03
Achocolatado em pó*	kg	1	semana	4,35	11	g	47,83	g	R$ 15,54	kg	R$ 0,74
Opções processadas padrão*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 2,48	un	R$ 2,48
Mingau padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,23	un	R$ 37,56
Subtotal mensal itens isentos											R$ 9,38
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 42,39
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 3,92
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,70
Total diário por refeição											**R$ 1,57**

Quadro 82 – Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta leve

Resumo Matéria-prima – Dieta leve	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 3,13
Colação	R$ 1,46
Almoço	R$ 3,08
Merenda	R$ 3,16
Jantar	R$ 3,08
Ceia	R$ 1,88

f) Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Quadro 83 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	29	mês	29	2	un	58	un	R$ 0,06	un	R$ 3,19
Café torrado e moído	kg	23	mês	23	10,3	g	236,9	g	R$ 25,74	kg	R$ 6,10
Leite integral UHT - longa vida	l	29	mês	29	252	ml	7308	ml	R$ 5,50	l	R$ 40,22
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
Bebida à base de extrato de soja	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 0,51	un	R$ 9,11
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	6	mês	6	1	un	6	un	R$ 0,50	un	R$ 2,99
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	7	mês	7	2	un	14	un	R$ 1,26	un	R$ 17,57
Queijo minas frescal	kg	27	mês	27	40	g	1080	g	R$ 52,14	kg	R$ 56,31
Presunto magro	kg	2	mês	2	32	g	64	g	R$ 25,58	kg	R$ 1,64
Peito de peru	kg	2	mês	2	32	g	64	g	R$ 82,19	kg	R$ 5,26
Pão francês	kg	22	mês	22	51	g	1122	g	R$ 15,41	kg	R$ 17,29
Bisnaga*	kg	6	mês	6	51	g	306	g	R$ 19,70	kg	R$ 6,03
Pão doce recheado*	kg	2	mês	2	51	g	102	g	R$ 38,27	kg	R$ 3,90
Fruta padrão - dieta hiper hiper*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,63	un	R$ 19,27
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 159,85
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 34,48
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,19
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 6,38
										Total diário por refeição	**R$ 6,28**
Colação											
Mingau padrão*	un	15	mês	15	1	un	15	un	R$ 1,23	un	R$ 18,51
Vitamina padrão*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 1,29	un	R$ 16,74
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 2,90	un	R$ 5,81
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 44,23
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 4,09
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,45
										Total diário por refeição	**R$ 1,32**

Quadro 83 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – arroz											
Arroz longo fino	kg	62	mês	62	80	g	4960	g	R$ 4,83	kg	R$ 23,95
Subtotal mensal itens isentos											R$ 23,95
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											62,00
Subtotal diário											R$ 0,39
Total diário por refeição											**R$ 0,39**
Almoço e jantar – feijão ou lentilha											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	58	mês	58	52	g	3016	g	R$ 7,78	kg	R$ 23,48
Lentilha	kg	4	mês	4	52	g	208	g	R$ 15,37	kg	R$ 3,20
Subtotal mensal itens isentos											R$ 26,67
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Quantidade de refeições/mês											62,00
Subtotal diário											R$ 0,43
Total diário por refeição											**R$ 0,43**
Almoço e jantar – sopa											
Sopa padrão*	un	62	mês	62	1	un	62	un	R$ 0,95	un	R$ 58,82
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 58,82
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 5,44
Quantidade de refeições/mês											62,00
Subtotal diário											R$ 0,95
Total diário por refeição											**R$ 0,86**
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão - dieta hiper hiper*	un	2	semana	8,7	1	un	8,7	un	R$ 1,14	un	R$ 9,92
Vegetais folhosos padrão - dieta hiper hiper*	un	5	quinzena	10,87	1	un	10,87	un	R$ 0,98	un	R$ 10,64
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 17,68	kg	R$ 5,77
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 25,41	kg	R$ 8,29
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 15,39	kg	R$ 5,02
Massa alimentícia seca	kg	1	semana	4,35	52	g	226,11	g	R$ 7,97	kg	R$ 1,80
Subtotal mensal itens isentos											R$ 20,87
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 20,56
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,90
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,36
Total diário por refeição											**R$ 1,30**

Quadro 83 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,59	un	R$ 17,91
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 17,91
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,66
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,59
Total diário por refeição											**R$ 0,53**
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8	mês	8	200	g	1.600	g	R$ 43,54	kg	R$ 69,67
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8	mês	8	188	g	1.504	g	R$ 53,96	kg	R$ 81,16
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	7	mês	7	200	g	1.400	g	R$ 39,26	kg	R$ 54,96
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12	mês	12	188	g	2.256	g	R$ 58,83	kg	R$ 132,72
Empanados de frango composto de peito de frango*	kg	1	mês	1	260	g	260	g	R$ 23,65	kg	R$ 6,15
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8	mês	8	300	g	2.400	g	R$ 11,65	kg	R$ 27,95
Peito de frango, com osso congelado	kg	7	mês	7	200	g	1.400	g	R$ 18,31	kg	R$ 25,64
Linguiça de frango*	kg	1	mês	1	180	g	180	g	R$ 23,02	kg	R$ 4,14
Peixe tipo cação em posta	kg	3	mês	3	180	g	540	g	R$ 32,45	kg	R$ 17,52
Peixe tipo merluza em filé	kg	3	mês	3	184	g	552	g	R$ 26,96	kg	R$ 14,88
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2	mês	2	184	g	368	g	R$ 29,10	kg	R$ 10,71
Subtotal mensal itens isentos											R$ 435,22
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 10,29
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,95
Quantidade de refeições/mês											60,00
Subtotal diário											R$ 7,43
Total diário por refeição											**R$ 7,41**
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,96	un	R$ 29,13
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 29,13
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 2,69
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,96
Total diário por refeição											**R$ 0,87**

Quadro 83 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão - dieta hiper hiper*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,63	un	R$ 19,27
Sobremesa padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,54	un	R$ 16,38
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 35,65
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 3,30
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R$ 0,59
Total diário por refeição											**R$ 0,53**
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês	1	309	g	309	g	R$ 3,53	kg	R$ 1,09
Ameixa preta	kg	1	mês	1	33	g	33	g	R$ 53,64	kg	R$ 1,77
Amido de milho	kg	1	mês	1	102	g	102	g	R$ 8,76	kg	R$ 0,89
Bolacha de maisena*	kg	2	semana	8,7	31	g	269,59	g	R$ 12,03	kg	R$ 3,24
Canela em pó*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,92	kg	R$ 0,03
Chocolate em pó solúvel*	kg	1	mês	1	82	g	82	g	R$ 27,89	kg	R$ 2,29
Coco ralado seco*	kg	1	mês	1	5	g	5	g	R$ 48,48	kg	R$ 0,24
Cravo-da-índia*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,11
Creme de leite*	kg	1	mês	1	11	g	11	g	R$ 16,02	kg	R$ 0,18
Farinha de mandioca	kg	1	mês	1	61	g	61	g	R$ 6,49	kg	R$ 0,40
Farinha de milho amarela	kg	1	mês	1	61	g	61	g	R$ 8,15	kg	R$ 0,50
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1	115	g	115	g	R$ 3,77	kg	R$ 0,43
Fermento biológico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,63	kg	R$ 2,56
Fermento químico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,03
Fubá de milho	kg	1	mês	1	62	g	62	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,44
Leite condensado*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 14,00	kg	R$ 0,14
Leite integral UHT	l	1	mês	1	51	ml	51	ml	R$ 5,50	l	R$ 0,28
Margarina vegetal	kg	1	mês	1	103	g	103	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,14
Mistura para preparo de molho branco*	kg	1	mês	1	160	g	160	g	R$ 43,12	kg	R$ 6,90
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês	1	6	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,97
Queijo tipo muçarela	kg	2	semana	8,7	21	g	182,63	g	R$ 51,21	kg	R$ 9,35
Queijo tipo parmesão	kg	2	semana	8,7	5,3	g	46,09	g	R$ 80,35	kg	R$ 3,70
Subtotal mensal itens isentos											R$ 25,98
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 15,72
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 1,45
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,37
Total diário por leito											**R$ 1,32**
Total diário por refeição											**R$ 0,66**

Quadro 83 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – temperos											
Alecrim	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 24,67	kg	R$ 0,25
Alho nacional/estrangeiro	kg	2	dia	60,88	3,2	g	194,8	g	R$ 22,23	kg	R$ 4,33
Caldo de carne*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 8,05	kg	R$ 0,08
Caldo de galinha*	kg	1	mês	1	10,3	g	10,3	g	R$ 9,77	kg	R$ 0,10
Cebola	kg	2	dia	60,88	13	g	791,38	g	R$ 4,87	kg	R$ 3,85
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1	55	g	55	g	R$ 39,34	kg	R$ 2,16
Coentro	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 7,45	kg	R$ 0,07
Cominho	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 14,38	kg	R$ 0,14
Extrato de tomate*	kg	1	mês	1	174	g	174	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,27
Limão Taiti	kg	9	mês	9	70	g	630	g	R$ 8,14	kg	R$ 5,13
Louro seco	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,04
Manjericão	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 25,48	kg	R$ 0,25
Molho inglês*	l	1	mês	1	5	ml	5	ml	R$ 5,75	l	R$ 0,03
Shoyo (molho de soja)*	l	1	mês	1	11	ml	11	ml	R$ 8,64	l	R$ 0,10
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	16	ml	974	ml	R$ 7,31	l	R$ 7,12
Orégano seco	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,03
Queijo parmesão	kg	2	dia	60,88	5,3	g	322,64	g	R$ 80,35	kg	R$ 25,93
Sal refinado iodado*	kg	2	dia	60,88	3,1	g	188,71	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,40
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1	55	g	55	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,28
Tomate maduro	kg	15	mês	15	47	g	705	g	R$ 3,69	kg	R$ 2,60
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1	18	g	18	g	R$ 18,76	kg	R$ 0,34
Vinagre de vinho*	l	2	dia	60,88	5,1	ml	310,46	ml	R$ 3,84	l	R$ 1,19
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 52,54
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 3,16
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,29
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,83
										Total diário por leito	**R$ 1,82**
										Total diário por refeição	**R$ 0,91**

Quadro 83– Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	28	mês	28	2	un	56	un	R$ 0,06	un	R$ 3,08
Café torrado e moído	kg	21	mês	21	10,3	g	216,3	g	R$ 25,74	kg	R$ 5,57
Leite integral UHT - longa vida	l	28	mês	28	252	ml	7056	ml	R$ 5,50	l	R$ 38,83
Achocolatado em pó*	kg	7	mês	7	21	g	147	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,28
Achocolatado, embalagem individual*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 1,36	un	R$ 2,72
Bebida à base de extrato de soja*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 3,17	un	R$ 3,17
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	20	mês	20	1	un	20	un	R$ 0,51	un	R$ 10,12
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	6	mês	6	1	un	6	un	R$ 0,50	un	R$ 2,99
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	5	mês	5	2	un	10	un	R$ 1,26	un	R$ 12,55
Iogurte de frutas embalagem individual*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 2,90	un	R$ 37,73
Queijo minas frescal	kg	11	mês	11	40	g	440	g	R$ 52,14	kg	R$ 22,94
Presunto magro	kg	7	mês	7	32	g	224	g	R$ 25,58	kg	R$ 5,73
Pão francês	kg	21	mês	21	51	g	1071	g	R$ 15,41	kg	R$ 16,50
Bolo pronto*	kg	4	mês	4	40	g	160	g	R$ 25,13	kg	R$ 4,02
Pão doce recheado*	kg	6	mês	6	51	g	306	g	R$ 38,27	kg	R$ 11,71
									Subtotal mensal itens isentos		R$ 115,32
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Subtotal mensal itens não isentos (*)		R$ 64,62
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		-R$ 5,98
									Quantidade de refeições/mês		30,44
									Subtotal diário		R$ 5,91
									Total diário por refeição		**R$ 5,72**

Quadro 83 – Custos da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual - sachê	un	31	mês	31	2	un	62	un	R$ 0,06	un	R$ 3,41
Café torrado e moído	kg	20	mês	20	10,3	g	206	g	R$ 25,74	kg	R$ 5,30
Achocolatado em pó*	kg	11	mês	11	21	g	231	g	R$ 15,54	kg	R$ 3,59
Leite integral UHT - longa vida	l	31	mês	31	202	ml	6262	ml	R$ 5,50	l	R$ 34,46
Pão francês	kg	23	mês	23	51	g	1173	g	R$ 15,41	kg	R$ 18,07
Bolo pronto*	kg	2	mês	2	40	g	80	g	R$ 25,13	kg	R$ 2,01
Bisnaga*	kg	4	mês	4	51	g	204	g	R$ 19,70	kg	R$ 4,02
Bolacha salgada, embalagem individual - sachê*	un	2	mês	2	4	un	8	un	R$ 0,42	un	R$ 3,35
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	18	mês	18	1	un	18	un	R$ 0,51	un	R$ 9,11
Geleia de fruta, embalagem individual - sachê*	un	3	mês	3	1	un	3	un	R$ 0,50	un	R$ 1,49
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	10	mês	10	2	un	20	un	R$ 1,26	un	R$ 25,11
Queijo minas frescal	kg	31	mês	31	40	g	1240	g	R$ 52,14	kg	R$ 64,65
Fruta padrão - dieta hiper hiper*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,63	un	R$ 19,27
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 146,21
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 34,98
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 3,24
										Total mensal	**R$ 177,95**
										Dias do mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 5,85**

Quadro 84 – Resumo da matéria-prima alimentar – Hipercalórica e Hiperproteica

Resumo Matéria-prima – Hiper Hiper	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 6,66
Colação	R$ 1,81
Almoço	R$ 15,62
Merenda	R$ 6,03
Jantar	R$ 15,97
Ceia	R$ 6,58

g) Dieta Diabética

Quadro 85 – Custos da matéria-prima alimentar – Diabética

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Desjejum											
Adoçante sachê*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Fruta padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,71	un	R$ 21,70
Café torrado e moído	kg	6	semana	26,09	5,1	g	133,06	g	R$ 25,74	kg	R$ 3,42
Leite desnatado	l	1	dia	30,44	252	ml	7670,25	ml	R$ 5,46	l	R$ 41,86
Bebida à base de extrato de soja diet*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 3,11	un	R$ 13,50
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 0,51	un	R$ 2,20
Achocolatado em pó diet*	kg	1	semana	4,35	11	g	47,83	g	R$ 62,92	kg	R$ 3,01
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual - sachê*	un	3	semana	13,04	1	un	13,04	un	R$ 0,65	un	R$ 8,48
Bolacha salgada integral, embalagem individual - sachê*	un	7	semana	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,40	un	R$ 12,18
Pão francês integral*	kg	22	mês	22	51	g	1122	g	R$ 14,74	kg	R$ 16,53
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	1	semana	4,35	2	un	8,7	un	R$ 1,26	un	R$ 10,92
Queijo tipo fresco	kg	1	semana	4,35	21	g	91,31	g	R$ 52,14	kg	R$ 4,76
Queijo tipo muçarela	kg	1	semana	4,35	21	g	91,31	g	R$ 51,21	kg	R$ 4,68
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 67,83
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 84,30
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 7,80
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 5,00
										Total diário por refeição	**R$ 4,74**
Colação											
Suco natural de frutas padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,85	un	R$ 26,00
Opções processadas padrão - dieta diabética*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 0,62	un	R$ 0,62
Mingau padrão - dieta diabética*	un	2	semana	8,7	1	un	8,7	un	R$ 1,54	un	R$ 13,43
Vitamina padrão - dieta diabética*	un	5	semana	21,74	1	un	21,74	un	R$ 1,13	un	R$ 24,65
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 64,70
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 5,98
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 2,13
										Total diário por refeição	**R$ 1,93**

Quadro 85 – Custos da matéria-prima alimentar – Diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – arroz											
Arroz polido longo fino tipo 1	kg	2	dia	60,88	52	g	3165,5	g	R$ 4,83	kg	R$ 15,29
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 15,29
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	60,88
										Subtotal diário	R$ 0,25
										Total diário por refeição	**R$ 0,25**
Almoço – feijão e leguminosas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	20	mês	20	31	g	620	g	R$ 7,78	kg	R$ 4,83
Leguminosas padrão*	un	10	mês	10	1	un	10	un	R$ 0,34	un	R$ 3,36
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 4,83
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 3,36
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,31
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,27
										Total diário por refeição	**R$ 0,26**
Jantar – feijão, leguminosas e sopas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	12	mês	12	52	g	624	g	R$ 7,78	kg	R$ 4,857
Leguminosas padrão*	un	5	mês	5	1	un	5	un	R$ 0,34	un	R$ 1,68
Sopa padrão*	un	13	mês	13	1	un	13	un	R$ 0,95	un	R$ 12,33
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 4,86
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 14,01
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 1,30
										Total mensal	R$ 17,57
										Dias do mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 0,577**
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão - dieta diabética*	un	2	semana	8,7	1	un	8,7	un	R$ 1,09	un	R$ 9,52
Vegetais folhosos padrão*	un	5	semana	21,74	1	un	21,74	un	R$ 0,96	un	R$ 20,81
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 17,68	kg	R$ 5,77
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 25,41	kg	R$ 8,29
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1	quinzena	2,17	150	g	326,12	g	R$ 15,39	kg	R$ 5,02
Massa alimentícia seca	kg	1	semana	4,35	52	g	226,11	g	R$ 7,97	kg	R$ 1,80
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 20,87
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 30,33
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,81
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,68
										Total diário por refeição	**R$ 1,59**

Quadro 85 – Custos da matéria-prima alimentar – Diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,85	un	R$ 26,00
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 26,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 2,40
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,85
Total diário por refeição											**R$ 0,78**
Almoço e jantar – proteínas	**Um**	**Quant.**	**Un.**	**Quant. Ref.**	**Quant.**	**Un.**	**Quant.**	**Un.**	**R$**	**Un.**	
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	3,00	semana	13,04	106	g	1382,73	g	R$ 43,54	kg	R$ 60,21
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	3,00	semana	13,04	94	g	1226,2	g	R$ 53,96	kg	R$ 66,17
Carne bovina tipo coxão mole em cubos	kg	2,00	semana	8,70	94	g	817,46	g	R$ 43,54	kg	R$ 35,60
Carne bovina tipo coxão mole em tiras	kg	2,00	semana	8,70	94	g	817,46	g	R$ 43,54	kg	R$ 35,60
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	6,00	semana	26,09	100	g	2608,93	g	R$ 39,26	kg	R$ 102,43
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	3,00	semana	13,04	94	g	1226,2	g	R$ 58,83	kg	R$ 72,14
Carne bovina tipo patinho iscas	kg	2,00	semana	8,70	94	g	817,46	g	R$ 49,86	kg	R$ 40,76
Empanados de frango composto de peito de frango*	kg	2,00	mês	2,00	130	g	260	g	R$ 23,65	kg	R$ 6,15
Fígado de bovino resfriado	kg	1,00	semana	4,35	86	g	373,95	g	R$ 16,95	kg	R$ 6,34
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	3,00	semana	13,04	155	g	2021,92	g	R$ 11,65	kg	R$ 23,55
Peito de frango, com osso congelado	kg	1,00	semana	4,35	100	g	434,82	g	R$ 18,31	kg	R$ 7,96
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 11,94	dz	R$ 4,33
Peixe tipo cação em posta	kg	1,00	semana	4,35	94	g	408,73	g	R$ 32,45	kg	R$ 13,26

Quadro 85 – Custos da matéria-prima alimentar – Diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Peixe tipo cação em cubos	kg	1	semana	4,35	94	g	408,73	g	R$ 32,45	kg	R$ 13,26
Peixe tipo merluza em filé	kg	1	semana	4,35	82	g	356,55	g	R$ 26,96	kg	R$ 9,61
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	1	semana	4,35	82	g	356,55	g	R$ 29,10	kg	R$ 10,38
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 501,59
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 6,15
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,57
										Quantidade de refeições/mês	136,79
										Subtotal diário	R$ 3,71
										Total diário por refeição	**R$ 3,71**
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,96	un	R$ 29,13
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 29,13
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,69
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,96
										Total diário por refeição	**R$ 0,87**

Quadro 85 – Custos da matéria-prima alimentar – Diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,71	un	R$ 21,70
Sobremesa padrão - dieta diabética*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 1,45	un	R$ 44,25
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 65,95
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 6,10
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R$ 1,08
Total diário por refeição											**R$ 0,98**
Almoço e jantar – preparações											
Ameixa preta	kg	1	mês	1	33	g	33	g	R$ 53,64	kg	R$ 1,77
Amido de milho	kg	1	mês	1	102	g	102	g	R$ 8,76	kg	R$ 0,89
Canela em pó*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,92	kg	R$ 0,03
Achocolatado em pó diet*	kg	1	mês	1	80	g	80	g	R$ 62,92	kg	R$ 5,03
Coco ralado seco*	kg	1	mês	1	5	g	5	g	R$ 48,48	kg	R$ 0,24
Cravo-da-índia*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,11
Farinha de mandioca	kg	1	mês	1	60	g	60	g	R$ 6,49	kg	R$ 0,39
Farinha de milho amarela	kg	1	mês	1	60	g	60	g	R$ 8,15	kg	R$ 0,49
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1	115	g	115	g	R$ 3,77	kg	R$ 0,43
Fermento biológico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 25,63	kg	R$ 0,026
Fermento químico*	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,033
Fubá de milho	kg	1	mês	1	60	g	60	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,43
Leite integral UHT	l	1	mês	1	50	ml	50	ml	R$ 5,50	l	R$ 0,28
Margarina vegetal	kg	1	mês	1	100	g	100	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,11
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês	1	6	un	6	un	R$ 11,94	dz	R$ 5,97
Queijo tipo muçarela	kg	2	semana	8,7	20	g	173,93	g	R$ 51,21	kg	R$ 8,91
Subtotal mensal itens isentos											R$ 20,67
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 5,47
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,51
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,86
Total diário por leito											**R$ 0,84**
Total diário por refeição											**R$ 0,421**
Almoço e jantar – temperos											
Alecrim	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 24,67	kg	R$ 0,25
Alho nacional/estrangeiro	kg	2	dia	60,88	4	g	243,5	g	R$ 22,23	kg	R$ 5,41
Cebola	kg	2	dia	60,88	13	g	791,38	g	R$ 4,87	kg	R$ 3,85
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1	50	g	50	g	R$ 39,34	kg	R$ 1,97
Coentro	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 7,45	kg	R$ 0,07
Cominho	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 14,38	kg	R$ 0,14
Extrato de tomate*	kg	1	mês	1	170	g	170	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,24
Limão Taiti	kg	9	mês	9	70	g	630	g	R$ 8,14	kg	R$ 5,13
Louro seco	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,04
Manjericão	kg	1	mês	1	10	g	10	g	R$ 25,48	kg	R$ 0,25
Molho inglês*	l	1	mês	1	5	ml	5	ml	R$ 5,75	l	R$ 0,03
Shoyo (molho de soja)*	l	1	mês	1	11	ml	11	ml	R$ 8,64	l	R$ 0,10

Quadro 85 – Custos da matéria-prima alimentar – Diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	16	ml	974	ml	R$ 7,31	l	R$ 7,12
Orégano seco	kg	1	mês	1	1	g	1	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,03
Queijo parmesão	kg	2	dia	60,88	6	g	365,25	g	R$ 80,35	kg	R$ 29,35
Sal refinado iodado*	kg	2	dia	60,88	3	g	182,63	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,38
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1	55	g	55	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,28
Tomate maduro	kg	15	mês	15	47	g	705	g	R$ 3,69	kg	R$ 2,60
Vinagre de vinho*	l	2	dia	60,88	5,1	ml	310,46	ml	R$ 3,84	l	R$ 1,19
Subtotal mensal itens isentos											R$ 56,51
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 2,93
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,27
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,95
Total diário por leito											**R$ 1,94**
Total diário por refeição											**R$ 0,972**
Merenda											
Adoçante sachê*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Café torrado e moído	kg	10	dia	304,38	5,1	g	1552,31	g	R$ 25,74	kg	R$ 39,96
Leite desnatado	l	22	mês	22	252	ml	5544	ml	R$ 5,46	l	R$ 30,25
Achocolatado em pó diet*	kg	12	mês	12	11	g	132	g	R$ 62,92	kg	R$ 8,31
Achocolatado, embalagem individual diet*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 2,83	un	R$ 5,67
Bebida à base de extrato de soja diet*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 3,11	un	R$ 6,21
Iogurte diet*	un	2	mês	2	1	un	2	un	R$ 3,93	un	R$ 7,86
Mingau padrão - dieta diabética*	un	1	mês	1	1	un	1	un	R$ 1,54	un	R$ 1,54
Vitamina padrão - dieta diabética*	un	3	mês	3	1	un	3	un	R$ 1,13	un	R$ 3,40
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 0,51	un	R$ 2,20
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual - sachê*	un	3	semana	13,04	1	un	13,04	un	R$ 0,65	un	R$ 8,48
Queijo tipo requeijão, embalagem individual - sachê	un	1	semana	4,35	2	un	8,7	un	R$ 1,26	un	R$ 10,92
Queijo tipo fresco	kg	2	semana	8,7	21	g	182,63	g	R$ 52,14	kg	R$ 9,52
Queijo tipo muçarela	kg	1	semana	4,35	21	g	91,31	g	R$ 51,21	kg	R$ 4,68
Presunto magro	kg	1	semana	4,35	32	g	139,14	g	R$ 25,58	kg	R$ 3,56
Pão francês integral*	kg	4	semana	17,39	51	g	887,04	g	R$ 14,74	kg	R$ 13,07
Pão careca de sal tipo hot dog*	kg	2	semana	8,7	40	g	347,86	g	R$ 12,65	kg	R$ 4,40
Torrada integral, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 0,75	un	R$ 3,24
Subtotal mensal itens isentos											R$ 101,08
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 261,52
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 24,19
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 11,91
Total diário por refeição											**R$ 11,12**

Quadro 85 – Custos da matéria-prima alimentar – Diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Ceia											
Adoçante sachê*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Leite desnatado	l	3	semana	13,04	252	ml	3287,25	ml	R$ 5,46	l	R$ 17,94
Achocolatado em pó diet*	kg	1	semana	4,35	11	g	47,83	g	R$ 62,92	kg	R$ 3,01
Achocolatado, embalagem individual diet*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 2,83	un	R$ 12,32
Bebida à base de extrato de soja diet*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 3,11	un	R$ 13,50
Chá de ervas padrão - dieta diabética*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 0,31	un	R$ 1,33
Mingau padrão - dieta diabética*	un	4	mês	4	1	un	4	un	R$ 1,54	un	R$ 6,18
Margarina com sal, embalagem individual - sachê	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 0,51	un	R$ 2,20
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual - sachê*	un	3	semana	13,04	1	un	13,04	un	R$ 0,65	un	R$ 8,48
Pão francês integral*	kg	4	semana	17,39	51	g	887,04	g	R$ 14,74	kg	R$ 13,07
Pão careca de sal tipo hot dog*	kg	2	semana	8,7	41	g	356,55	g	R$ 12,65	kg	R$ 4,51
Torrada integral, embalagem individual - sachê*	un	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 0,75	un	R$ 3,24
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 20,14
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 74,54
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 6,89
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 3,11
										Total diário por refeição	**R$ 2,88**

Quadro 86 – Resumo da matéria-prima alimentar – Diabético

Resumo Matéria-prima– Diabético	Custo Unitário (R$)
Desjejum	R$ 5,12
Colação	R$ 2,42
Almoço	R$ 11,56
Merenda	R$ 11,43
Jantar	R$ 12,23
Ceia	R$ 3,20

h) Dieta Diabética

Quadro 87 – Custos da matéria-prima alimentar – Porção para diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Suco natural de frutas											
Abacaxi	kg	1	mês	1	84	g	84	g	R$ 3,57	kg	R$ 0,30
Cenoura	kg	3	mês	3	116	g	348	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,25
Goiaba	kg	1	mês	1	50	g	50	g	R$ 6,29	kg	R$ 0,31
Laranja lima	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 2,12	kg	R$ 0,51
Laranja pera	kg	3	mês	3	120	g	360	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,62
Limão	kg	2	mês	2	70	g	140	g	R$ 8,14	kg	R$ 1,14
Maçã nacional	kg	2	semana	8,7	115	g	1000,09	g	R$ 7,17	kg	R$ 7,17
Maracujá	kg	1	mês	1	63	g	63	g	R$ 6,44	kg	R$ 0,41
Mamão	kg	1	semana	4,35	96	g	417,43	g	R$ 3,64	kg	R$ 1,52
Manga	kg	1	mês	1	252	g	252	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,15
Melão amarelo	kg	1	mês	1	178	g	178	g	R$ 4,47	kg	R$ 0,80
Melancia	kg	1	mês	1	217	g	217	g	R$ 1,52	kg	R$ 0,33
Tangerina cravo	kg	2	mês	2	135	g	270	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,89
Tomate maduro	kg	2	mês	2	94	g	188	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,69
Adoçante sachê*	un	1	dia	30,44	1	un	30,44	un	R$ 0,29	un	R$ 8,89
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 17,10
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 8,89
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,82
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,85
										Total diário por refeição	**R$ 0,83**
Papa natural de frutas											
Abacate	kg	1	mês	1	160	g	160	g	R$ 3,49	kg	R$ 0,56
Banana maça	kg	2	semana	8,7	120	g	1043,57	g	R$ 7,55	kg	R$ 7,88
Banana prata	kg	2	mês	2	120	g	240	g	R$ 4,57	kg	R$ 1,10
Goiaba	kg	2	mês	2	50	g	100	g	R$ 6,29	kg	R$ 0,63
Maçã nacional	kg	6	mês	6	115	g	690	g	R$ 7,17	kg	R$ 4,95
Mamão	kg	6	mês	6	163	g	978	g	R$ 3,64	kg	R$ 3,56
Manga	kg	1	mês	1	252	g	252	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,15
Pera	kg	2	semana	8,7	200	g	1739,29	g	R$ 7,89	kg	R$ 13,73
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 33,55
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 1,10
										Total diário por refeição	**R$ 1,10**
Chá de ervas											
Adoçante sachê*	kg	1	dia	30,44	1	un	30,44	g	R$ 0,29	un	R$ 8,89
Erva doce	kg	2	mês	2	2,6	g	5,2	g	R$ 3,87	kg	R$ 0,02
Camomila	kg	2	mês	2	2,6	g	5,2	g	R$ 41,29	kg	R$ 0,21
Erva mate	kg	2	mês	2	2,6	g	5,2	g	R$ 36,04	kg	R$ 0,19
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,42
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 8,89
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,82
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,31
										Total diário por refeição	**R$ 0,28**

Quadro 87 – Custos da matéria-prima alimentar – Porção para diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Um	Frequência de Utilização		Quant. Ref./ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Sopa											
Abobrinha brasileira	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 2,34	kg	R$ 0,31
Abobrinha italiana	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 5,04	kg	R$ 0,66
Abóbora	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 2,05	kg	R$ 0,27
Acelga	kg	2	semana	8,7	5	g	43,48	g	R$ 1,88	kg	R$ 0,08
Agrião	kg	2	semana	8,7	5	g	43,48	g	R$ 4,48	kg	R$ 0,19
Alface lisa	kg	1	semana	4,35	5	g	21,74	g	R$ 2,01	kg	R$ 0,04
Almeirão	kg	1	semana	4,35	5	g	21,74	g	R$ 4,20	kg	R$ 0,09
Arroz	kg	4	semana	17,39	10	g	173,93	g	R$ 4,83	kg	R$ 0,84
Aveia	kg	1	semana	4,35	10	g	43,48	g	R$ 10,93	kg	R$ 0,48
Batata	kg	2	semana	8,7	30	g	260,89	g	R$ 3,62	kg	R$ 0,94
Beterraba	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 1,76	kg	R$ 0,23
Brócolis	kg	2	semana	8,7	5	g	43,48	g	R$ 4,84	kg	R$ 0,21
Cará	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 3,66	kg	R$ 0,48
Carne músculo	kg	6	semana	26,09	25	g	652,23	g	R$ 39,26	kg	R$ 25,61
Cenoura	kg	2	semana	8,7	30	g	260,89	g	R$ 3,60	kg	R$ 0,94
Chuchu	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 1,97	kg	R$ 0,26
Couve	kg	2	semana	8,7	5	g	43,48	g	R$ 2,77	kg	R$ 0,12
Couve flor	kg	1	semana	4,35	5	g	21,74	g	R$ 2,20	kg	R$ 0,05
Ervilha seca	kg	1	semana	4,35	10	g	43,48	g	R$ 8,69	kg	R$ 0,38
Escarola	kg	1	semana	4,35	5	g	21,74	g	R$ 2,42	kg	R$ 0,05
Espinafre	kg	1	semana	4,35	5	g	21,74	g	R$ 3,73	kg	R$ 0,08
Feijão	kg	1	semana	4,35	10	g	43,48	g	R$ 7,25	kg	R$ 0,32
Feijão branco	kg	1	semana	4,35	10	g	43,48	g	R$ 11,99	kg	R$ 0,52
Fígado	kg	1	semana	4,35	25	g	108,71	g	R$ 16,95	kg	R$ 1,84
Frango peito	kg	6	semana	26,09	40	g	1043,57	g	R$ 20,47	kg	R$ 21,36
Fubá	kg	1	semana	4,35	10	g	43,48	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,31
Grão de bico	kg	1	semana	4,35	10	g	43,48	g	R$ 16,32	kg	R$ 0,71
Lentilha	kg	1	semana	4,35	10	g	43,48	g	R$ 15,37	kg	R$ 0,67
Macarrão sopa	kg	3	semana	13,04	10	g	130,45	g	R$ 7,31	kg	R$ 0,95
Mandioca	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 1,62	kg	R$ 0,21
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 3,88	kg	R$ 0,51
Ovo	dz	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R$ 9,95	dz	R$ 3,61
Repolho	kg	1	semana	4,35	5	g	21,74	g	R$ 1,50	kg	R$ 0,03
Vagem	kg	1	semana	4,35	30	g	130,45	g	R$ 4,67	kg	R$ 0,61
Cebola	kg	1	dia	30,44	26	g	791,38	g	R$ 4,87	kg	R$ 3,85
Alho nacional	kg	1	dia	30,44	6	g	182,63	g	R$ 22,23	kg	R$ 4,06
Cebolinha	kg	1	dia	30,44	15	g	456,56	g	R$ 6,35	kg	R$ 2,90
Óleo de soja refinado	l	1	dia	30,44	2,5	ml	76,09	ml	R$ 7,31	l	R$ 0,56
Sal*	kg	1	dia	30,44	0,3	g	9,13	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,02
Salsa	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,15
Tomate	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,11
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 75,59
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,02
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R$ 0,95
										Total diário por refeição	**R$ 0,95**

Quadro 88 – Resumo da matéria-prima alimentar – Porções para diabético

Resumo da Matéria-prima Alimentar Porção para diabético	Custo Unitário (R$)
Suco natural de frutas	R$ 1,06
Papa natural de frutas	R$ 2,18
Chá de ervas	R$ 0,35
Sopa	R$ 2,10

3.2. Matéria-prima Não alimentar

3.2.1. Paciente adulto

a) Recicláveis individuais (todas as dietas)

Quadro 89 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar comum a todas as dietas

(continua)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Desjejum					
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Saco de papel para lanche	un	R$ 0,04	1,00	dia	R$ 0,058
Saco plástico para fruta	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,070
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,414
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,038
				Total diário por refeição	**R$ 0,376**
Colação					
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	0,77	dia	R$ 0,068
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,23	dia	R$ 0,019
Bandeja térmica 5 divisões	un	R$ 217,73	0,23	dia	R$ 0,014
Refil bandeja com 5 divisões	un	R$ 1,05	0,23	dia	R$ 0,245
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,545
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,050
				Total diário por refeição	**R$ 0,495**

Quadro 89 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar comum a todas as dietas

(continua)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Merenda					
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Saco de papel para lanche	un	R$ 0,04	1,00	dia	R$ 0,058
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,345
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,032
				Total diário por refeição	**R$ 0,313**
Ceia					
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Saco de papel para lanche	un	R$ 0,04	1,00	dia	R$ 0,058
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,345
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,032
				Total diário por refeição	**R$ 0,313**

b) Recicláveis individuais (dieta geral, hipercalórica e hiperproteica e diabético)

Quadro 90 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta geral, hiper hiper e diabético)

(continua)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Almoço					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,50	dia	R$ 0,042
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R$ 0,04	0,33	dia	R$ 0,014
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Faca descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,125
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,073
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R$ 0,27	0,05	dia	R$ 0,014
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,33	dia	R$ 0,039
Bandeja térmica 5 divisões	un	R$ 217,73	1,00	dia	R$ 0,061
Refil bandeja com 5 divisões	un	R$ 1,05	1,00	dia	R$ 1,067
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1,00	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 1,785
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,165
				Total diário por refeição	**R$ 1,620**

Quadro 90 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta geral, hiper hiper e diabético)

(continua)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,50	dia	R$ 0,042
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R$ 0,04	0,33	dia	R$ 0,014
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Faca descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,125
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,073
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R$ 0,27	0,05	dia	R$ 0,014
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,33	dia	R$ 0,039
Bandeja térmica 5 divisões	un	R$ 217,73	1,00	dia	R$ 0,061
Refil bandeja com 5 divisões	un	R$ 1,05	1,00	dia	R$ 1,067
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1,00	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
Sopeira térmica	un	R$ 256,85	0,33	dia	R$ 0,019
Refil para sopeira	un	R$ 0,93	0,33	dia	R$ 0,365
				Subtotal diário por refeição	R$ 2,169
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,201
				Total diário por refeição	**R$ 1,969**

c) Recicláveis individuais (dieta leve)

Quadro 91 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta geral, hiper hiper e diabético)

(continua)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Almoço					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,50	dia	R$ 0,042
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Faca descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,125
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,073
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R$ 0,27	0,50	dia	R$ 0,144
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,33	dia	R$ 0,039
Bandeja térmica 5 divisões	un	R$ 217,73	1,00	dia	R$ 0,061
Refil bandeja com 5 divisões	un	R$ 1,05	1,00	dia	R$ 1,067
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1,00	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 1,901
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,176
				Total diário por refeição	**R$ 1,725**
Jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,50	dia	R$ 0,042
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Faca descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,125

Quadro 91 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta geral, hiper hiper e diabético)

(continua)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,073
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R$ 0,27	0,50	dia	R$ 0,144
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,33	dia	R$ 0,039
Bandeja térmica 5 divisões	un	R$ 217,73	1,00	dia	R$ 0,061
Refil bandeja com 5 divisões	un	R$ 1,05	1,00	dia	R$ 1,067
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1,00	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
Sopeira térmica	un	R$ 256,85	0,33	dia	R$ 0,019
Refil para sopeira	un	R$ 0,93	0,33	dia	R$ 0,365
				Subtotal diário por refeição	R$ 2,285
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,211
				Total diário por refeição	**R$ 2,074**

d) Recicláveis individuais (dieta líquida)

Quadro 92 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta líquida)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Almoço e jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	1,00	dia	R$ 0,084
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R$ 0,04	0,50	dia	R$ 0,021
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,50	dia	R$ 0,060
Sopeira térmica	un	R$ 256,85	1,00	dia	R$ 0,058
Refil para sopeira	un	R$ 0,93	1,00	dia	R$ 1,107
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1,00	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 1,678
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,155
				Total diário por refeição	**R$ 1,523**

e) Recicláveis individuais (dieta hipercalórica)

Quadro 93 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta líquida)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Almoço					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,50	dia	R$ 0,042
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R$ 0,04	0,33	dia	R$ 0,014
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Faca descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,125
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,073
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R$ 0,27	0,05	dia	R$ 0,014
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,33	dia	R$ 0,039
Recipiente descartável com 3 divisões, tampa, em isopor/polipropileno, capacidade de 850 ml	un	R$ 1,24	2,00	dia	R$ 2,435
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1,00	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	1	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 3,091
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,286
				Total diário por refeição	**R$ 2,805**
Jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,50	dia	R$ 0,042
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R$ 0,04	0,33	dia	R$ 0,014
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Faca descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,125
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,073
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R$ 0,27	0,05	dia	R$ 0,014
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,33	dia	R$ 0,039
Recipiente descartável com 3 divisões, tampa, em isopor/polipropileno, capacidade de 850 ml	un	R$ 1,24	2,00	dia	R$ 2,435
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1,00	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	1	R$ 0,025
Sopeira térmica	un	R$ 256,85	0,33	1	R$ 0,019
Refil para sopeira	un	R$ 0,93	0,33	dia	R$ 0,365
				Subtotal diário por refeição	R$ 3,475
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,321
				Total diário por refeição	**R$ 3,154**

f) Recicláveis individuais ((lanches)

Quadro 94 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (lanches)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Lanche pós-exames/terapias especiais					
Saco de papel para lanche	un	R$ 0,04	1,00	dia	R$ 0,058
Saco plástico para fruta	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,070
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	2,00	dia	R$ 0,177
Faca descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,125
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,073
Bandeja em polipropileno	un	R$ 9,55	1,00	dia	R$ 0,003
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Sacola plástica tamanho 25 x 35 cm	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,038
Subtotal diário por refeição					R$ 0,577
Crédito PIS/COFINS					-R$ 0,053
Total diário por refeição					**R$ 0,524**
Lanche pós-jejum					
Sacola plástica tamanho 25 x 35 cm	un	R$ 0,03	1	dia	R$ 0,038
Subtotal diário por refeição					R$ 0,038
Crédito PIS/COFINS					-R$ 0,004
Total diário por refeição					**R$ 0,034**

g) Recicláveis para o preparo das refeições (todas as dietas)

Quadro 95 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (recicláveis para o preparo das refeições)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Quantidade[5]		Consumo Mensal (un)	Custo Total
			Consumo	Frequência		(R$/mês)
Filme plástico atóxico, tipo fitafilm com 9,200 kg 1500 m	rolo	R$ 136,92	3,00	mês	3	R$ 497,67
Luvas descartáveis	un	R$ 0,23	12,00	dia	365	R$ 79,12
Pano multiuso, tipo cross-hatch, rolo com 300 m x 30 cm	rolo	R$ 131,16	1,00	mês	1	R$ 118,49
Sacos plásticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos (15 x 20 cm) (100/rolo)	un	R$ 0,11	24,00	dia	731	R$ 100,82
Total mensal						R$ 796,10
Custo diário por comensal						R$ 0,03
Crédito PIS/COFINS						-R$ 0,002
Custo diário final por comensal						**R$ 0,024**

[5] Quantidade de refeições diárias = 1.000.

.

3.2.2. Paciente infantil

a) Recicláveis individuais (infantil de 0 a 1 ano)

Quadro 96 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (0 a 1 ano)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Suco de frutas					
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,253
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,023
				Total diário por refeição	**R$ 0,230**
Papa de frutas					
Bandeja térmica pediátrica	un	R$ 196,18	1,00	dia	R$ 0,055
Refil bandeja pediátrica	un	R$ 1,05	1,00	dia	R$ 1,067
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1,00	dia	R$ 0,046
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 1,193
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,110
				Total diário por refeição	**R$ 1,082**
Chá de ervas					
Mamadeira uso hospitalar, frasco, bico, capuz protetor de 240 ml	un	R$ 4,85	1,00	dia	R$ 0,015
Saco de papel cristal	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,040
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,081
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,007
				Total diário por refeição	**R$ 0,073**
Sopa					
Sopeira térmica	un	R$ 256,85	1,00	dia	R$ 0,058
Refil para sopeira	un	R$ 0,93	1,00	dia	R$ 1,107
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	1,00	dia	R$ 0,084
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 1,274
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,118
				Total diário por refeição	**R$ 1,156**

b) Recicláveis individuais (infantil de 1 a 12 anos - todas as dietas)

Quadro 97 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (0 a 1 ano)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Desjejum					
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Saco de papel para lanche	un	R$ 0,04	1,00	dia	R$ 0,058
Saco plástico para fruta	un	R$ 0,07	1,00	dia	R$ 0,070
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,414
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,038
				Total diário por refeição	**R$ 0,376**
Colação					
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	0,77	dia	R$ 0,068
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,23	dia	R$ 0,019
Bandeja térmica pediátrica	un	R$ 196,18	0,23	dia	R$ 0,013
Refil bandeja pediátrica	un	R$ 1,05	0,23	dia	R$ 0,245
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,544
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,050
				Total diário por refeição	**R$ 0,493**
Merenda					
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Saco de papel para lanche	un	R$ 0,04	1,00	dia	R$ 0,058
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,345
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,032
				Total diário por refeição	**R$ 0,313**
Ceia					
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1,00	dia	R$ 0,136
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	dia	R$ 0,033
Saco de papel para lanche	un	R$ 0,04	1,00	dia	R$ 0,058
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1,00	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,345
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,032
				Total diário por refeição	**R$ 0,313**

c) Recicláveis individuais (dieta geral, hiper hiper e diabético)

Quadro 98 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (geral, hiper hiper e diabético)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Almoço					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,5	dia	R$ 0,042
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R$ 0,04	0,33	dia	R$ 0,014
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Faca descartável	un	R$ 0,05	1	dia	R$ 0,125
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1	dia	R$ 0,073
Guardanapo	un	R$ 0,02	1	dia	R$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R$ 0,27	0,5	dia	R$ 0,144
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,33	dia	R$ 0,039
Bandeja térmica pediátrica	un	R$ 196,18	1	dia	R$ 0,055
Refil bandeja pediátrica	un	R$ 1,05	1	dia	R$ 1,067
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 1,907
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,176
				Total diário por refeição	**R$ 1,731**
Jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,5	dia	R$ 0,042
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R$ 0,04	0,33	dia	R$ 0,014
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Faca descartável	un	R$ 0,05	1	dia	R$ 0,125
Garfo descartável	un	R$ 0,07	1	dia	R$ 0,073
Guardanapo	un	R$ 0,02	1	dia	R$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R$ 0,27	0,5	dia	R$ 0,144
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,33	dia	R$ 0,039
Bandeja térmica pediátrica	un	R$ 196,18	1	dia	R$ 0,055
Refil bandeja pediátrica	un	R$ 1,05	1	dia	R$ 1,067
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	milheiro	R$ 0,03	1	dia	R$ 0,025
Sopeira térmica	un	R$ 256,85	0,33	dia	R$ 0,019
Refil para sopeira	un	R$ 0,93	0,33	dia	R$ 0,365
				Subtotal diário por refeição	R$ 2,292
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,212
				Total diário por refeição	**R$ 2,080**

d) Recicláveis individuais (dieta líquida)

Quadro 99 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (líquida)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição
			Consumo	Frequência	(R$)
Almoço e jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R$ 0,05	1	dia	R$ 0,046
Colher de sopa descartável	un	R$ 0,06	0,5	dia	R$ 0,042
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R$ 0,04	0,5	dia	R$ 0,021
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1	dia	R$ 0,089
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R$ 0,10	1	dia	R$ 0,136
Canudo dobrável	un	R$ 0,04	0,05	dia	R$ 0,004
Guardanapo	un	R$ 0,02	1	dia	R$ 0,033
Pote descartável para sobremesa	un	R$ 0,11	0,5	dia	R$ 0,060
Bandeja térmica pediátrica	un	R$ 196,18	0,5	dia	R$ 0,027
Refil bandeja pediátrica	un	R$ 1,05	0,5	dia	R$ 0,534
Sopeira térmica	un	R$ 256,85	0,5	dia	R$ 0,029
Refil para sopeira	un	R$ 0,93	0,5	dia	R$ 0,553
Saco plástico para talher	un	R$ 0,01	1	dia	R$ 0,017
Etiqueta para identificação	un	R$ 0,03	1	dia	R$ 0,025
				Subtotal diário por refeição	R$ 1,615
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,149
				Total diário por refeição	**R$ 1,465**

e) Recicláveis para o preparo das refeições (todas as dietas)

Quadro 100 – Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (recicláveis para o preparo das refeições)

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Quantidade *		Consumo Mensal (un)	Custo Total
			Consumo	Frequência		(R$/mês)
Filme plástico atóxico, tipo fitafilm com 9,200 kg 1500 m	rolo	R$ 136,92	3	mês	3	R$ 497,67
Luvas descartáveis	un	R$ 0,23	12	dia	365	R$ 79,12
Pano multiuso, tipo cross- hatch, rolo com 300 m x 30 cm	rolo	R$ 131,16	1	mês	1	R$ 118,49
Sacos plásticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos (15 x 20 cm) (100/rolo)	un	R$ 0,11	24	dia	731	R$ 100,82
					Total mensal	R$ 796,10
					Custo diário por comensal	R$ 0,03
					Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,002
					Custo diário final por comensal	**R$ 0,024**

3.3. Despesas diversas

Quadro 101 – Resumo dos custos com despesas de acordo com o quantitativo de comensais

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais							
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
	Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900	1150
	Produtos para higienização e limpeza							
Total diário de gêneros alimentícios	R$ 37,43	R$ 37,43	R$ 37,43	R$ 37,43	R$ 37,43	R$ 37,43	R$ 37,43	R$ 37,43
Coeficiente utilizado de 3% do custo total de matéria-prima	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%
Custo diário com higienização e limpeza (R$/dia)	**R$ 1,12**	**R$ 1,12**	**R$ 1,12**	**R$ 1,12**	**R$ 1,12**	**R$ 1,12**	**R$ 1,12**	**R$ 1,12**
	Despesas com manutenção de instalações							
Total equipe de manutenção	R$ 21.864,01	R$ 21.864,01	R$ 21.864,01	R$ 21.864,01	R$ 21.864,01	R$ 21.864,01	R$ 21.864,01	R$ 21.864,01
Despesa com material, equipamento e ferramental	R$ 2.186,40	R$ 2.186,40	R$ 2.186,40	R$ 2.186,40	R$ 2.186,40	R$ 2.186,40	R$ 2.186,40	R$ 2.186,40
Custo mensal de manutenção de instalações	R$ 24.050,41	R$ 24.050,41	R$ 24.050,41	R$ 24.050,41	R$ 24.050,41	R$ 24.050,41	R$ 24.050,41	R$ 24.050,41
Produção da equipe	12	8	6	4	3	2,5	2	1
Coeficiente	0,083	0,125	0,167	0,250	0,333	0,400	0,500	1,000
Rateio	R$ 2.004,201	R$ 3.006,301	R$ 4.008,402	R$ 6.012,603	R$ 8.016,804	R$ 9.620,164	R$ 12.025,206	R$ 24.050,411
Custo unitário diário	**R$ 1,10**	**R$ 0,82**	**R$ 0,73**	**R$ 0,76**	**R$ 0,59**	**R$ 0,49**	**R$ 0,44**	**R$ 0,69**
	Despesa com controle integrado de pragas							
Custo de aplicação mensal/m²	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72
Área total requerida (m²)	42,6	60	80	125	200	250	350	350
Subtotal por mês	R$ 115,81	R$ 163,11	R$ 217,48	R$ 339,81	R$ 543,70	R$ 679,63	R$ 951,48	R$ 951,48
Crédito PIS/COFINS	-R$ 10,71	-R$ 15,09	-R$ 20,12	-R$ 31,43	-R$ 50,29	-R$ 62,87	-R$ 88,01	-R$ 88,01
Custo total por mês	R$ 105,10	R$ 148,02	R$ 197,36	R$ 308,38	R$ 493,41	R$ 616,76	R$ 863,46	R$ 863,46
Custo unitário diário	**R$ 0,058**	**R$ 0,041**	**R$ 0,036**	**R$ 0,039**	**R$ 0,036**	**R$ 0,031**	**R$ 0,032**	**R$ 0,025**

Quadro 101 – Resumo dos custos com despesas de acordo com o quantitativo de comensais

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais							
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Análise microbiológica dos alimentos preparados								
Quantidade estimada mensal de análises	2	2	4	4	4	4	4	4
Valor unitário	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19
Valor mensal	R$ 824,38	R$ 824,38	R$ 1.648,76	R$ 1.648,76	R$ 1.648,76	R$ 1.648,76	R$ 1.648,76	R$ 1.648,76
Crédito PIS/COFINS	-R$ 76,25	-R$ 76,25	-R$ 152,51	-R$ 152,51	-R$ 152,51	-R$ 152,51	-R$ 152,51	-R$ 152,51
Custo total por mês	R$ 748,123	R$ 748,123	R$ 1.496,246	R$ 1.496,246	R$ 1.496,246	R$ 1.496,246	R$ 1.496,246	R$ 1.496,246
Custo unitário diário	**R$ 0,410**	**R$ 0,205**	**R$ 0,273**	**R$ 0,189**	**R$ 0,109**	**R$ 0,076**	**R$ 0,055**	**R$ 0,043**
Análise de potabilidade da água								
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72
Valor mensal	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19
Crédito PIS/COFINS	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52
Custo total por mês	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**
Custo unitário diário	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72
Análise de Swab – mãos (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)								
Quantidade de análises estimada	3	3	3	3	3	3	3	3
Quantidade de análises estimada mensalmente (trimestral)	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333
Valor unitário	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23
Valor mensal	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23	R$ 346,23
Crédito PIS/COFINS	-R$ 32,03	-R$ 32,03	-R$ 32,03	-R$ 32,03	-R$ 32,03	-R$ 32,03	-R$ 32,03	-R$ 32,03
Custo total por mês	R$ 314,20	R$ 314,20	R$ 314,20	R$ 314,20	R$ 314,20	R$ 314,20	R$ 314,20	R$ 314,20
Custo unitário diário	**R$ 0,17**	**R$ 0,09**	**R$ 0,06**	**R$ 0,04**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**

Quadro 101 – Resumo dos custos com despesas de acordo com o quantitativo de comensais

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais							
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Análise de Swab – utensílios (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)								
Quantidade de análises estimada	3	3	3	3	3	3	3	3
Quantidade de análises estimada mensalmente (trimestral)	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333
Valor unitário	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54
Valor mensal	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54	R$ 305,54
Crédito PIS/COFINS	-R$ 28,26	-R$ 28,26	-R$ 28,26	-R$ 28,26	-R$ 28,26	-R$ 28,26	-R$ 28,26	-R$ 28,26
Custo total por mês	R$ 277,27	R$ 277,27	R$ 277,27	R$ 277,27	R$ 277,27	R$ 277,27	R$ 277,27	R$ 277,27
Custo unitário diário	**R$ 0,15**	**R$ 0,08**	**R$ 0,05**	**R$ 0,04**	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**
Equipamentos	**Equipamentos**							
Custo total de aquisição	R$ 69.467,07	R$ 76.634,91	R$ 120.313,20	R$ 157.054,30	R$ 222.985,16	R$ 327.986,53	R$ 479.797,15	R$ 571.378,32
Custo diário de depreciação	R$ 0,32	R$ 0,17	R$ 0,18	R$ 0,17	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,15	R$ 0,14
Custo diário de manutenção	R$ 0,32	R$ 0,17	R$ 0,18	R$ 0,17	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,15	R$ 0,14
Custo unitário diário	**R$ 0,63**	**R$ 0,35**	**R$ 0,37**	**R$ 0,33**	**R$ 0,27**	**R$ 0,28**	**R$ 0,29**	**R$ 0,27**
Utensílios	**Utensílios**							
50 % do custo total de aquisição (R$)	R$ 3.170,27	R$ 3.972,98	R$ 3.974,31	R$ 5.578,41	R$ 6.438,10	R$ 9.940,14	R$ 12.302,16	R$ 14.933,27
Custo unitário diário	**R$ 0,07**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**
Despesas com gás	**Despesas com gás**							
Consumo diário por comensal (Kg)	0,0467	0,0350	0,0311	0,0269	0,0187	0,0151	0,0124	0,0110
Custo unitário (kg)	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24
Subtotal unitário diário	R$ 0,43	R$ 0,32	R$ 0,29	R$ 0,25	R$ 0,17	R$ 0,14	R$ 0,11	R$ 0,10
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,04	-R$ 0,03	-R$ 0,03	-R$ 0,02	-R$ 0,02	-R$ 0,01	-R$ 0,01	-R$ 0,01
Custo unitário diário	R$ 0,39	R$ 0,29	R$ 0,26	R$ 0,23	R$ 0,16	R$ 0,13	R$ 0,10	R$ 0,09
Total de despesas diversas	**R$ 4,12**	**R$ 3,05**	**R$ 2,93**	**R$ 2,77**	**R$ 2,35**	**R$ 2,17**	**R$ 2,09**	**R$ 2,28**

3.4. Equipamentos

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
	(R$)	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Área de carnes									
Tampo (pia), em aço inox, com duas cubas para descongelamento, medidas de 2,10 x 0,70 x 0,85 m, cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 5.389,17**	-	-	1	1	1	1	1	1
Tampo (pia) linear em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	**R$ 4.190,72**	1	1	1	-	-	-	-	-
Moedor/picador de carnes tipo doméstico elétrico	**R$ 332,64**	1	1	1	1	1	-	-	-
Moedor/picador de carnes 100 kg/h	**R$ 2.681,08**	1	1	1	1	1	1	-	-
Moedor/picador de carnes 240 kg/h	**R$ 3.941,19**	-	-	-	-	-	-	1	1
Amaciador de bifes, 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos, composto de 2 rolos com 72 lâminas e 2 pentes em aço inox acabamento externo em aço inox	**R$ 3.806,45**	-	1	1	1	1	1	1	1
Área de cocção									
Fogão a gás com 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	**R$ 3.494,71**	1	1	1	1	1	1	2	2
Bifeteira de sobrepor de 0,40 x 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40 m	**R$ 392,84**	1	1	1	1	1	1	2	2

Itens	Custo Unitário	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
	(R$)	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Área de carnes		**Área de carnes**							
Tampo (pia), em aço inox, com duas cubas para descongelamento, medidas de 2,10 x 0,70 x 0,85 m, cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 5.389,17**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 5.389,17	R$ 5.389,17	R$ 5.389,17	R$ 5.389,17	R$ 5.389,17	R$ 5.389,17
Tampo (pia) linear em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	**R$ 4.190,72**	R$ 4.190,72	R$ 4.190,72	R$ 4.190,72	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Moedor/picador de carnes tipo doméstico elétrico	**R$ 332,64**	R$ 332,64	R$ 332,64	R$ 332,64	R$ 332,64	R$ 332,64	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Moedor/picador de carnes 100 kg/h	**R$ 2.681,08**	R$ 2.681,08	R$ 2.681,08	R$ 2.681,08	R$ 2.681,08	R$ 2.681,08	R$ 2.681,08	R$ 0,00	R$ 0,00
Moedor/picador de carnes 240 kg/h	**R$ 3.941,19**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.941,19	R$ 3.941,19
Amaciador de bifes, 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos, composto de 2 rolos com 72 lâminas e 2 pentes em aço inox acabamento externo em aço inox	**R$ 3.806,45**	R$ 0,00	R$ 3.806,45	R$ 3.806,45	R$ 3.806,45	R$ 3.806,45	R$ 3.806,45	R$ 3.806,45	R$ 3.806,45
Área de cocção		**Área de cocção**							
Fogão a gás com 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	**R$ 3.494,71**	R$ 3.494,71	R$ 3.494,71	R$ 3.494,71	R$ 3.494,71	R$ 3.494,71	R$ 3.494,71	R$ 6.989,42	R$ 6.989,42
Bifeteira de sobrepor de 0,40 x 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40 m	**R$ 392,84**	R$ 392,84	R$ 392,84	R$ 392,84	R$ 392,84	R$ 392,84	R$ 392,84	R$ 785,69	R$ 785,69

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Banho-maria para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40 m	**R$ 1.982,08**	1	1	1	1	1	1	2	2
Fritadeira elétrica 220 volts 10 litros com 1 cesta de 0,50 x 0,50 m	**R$ 1.499,24**	-	-	1	-	-	-	-	-
Fritadeira elétrica 220 volts 18 litros com 2 cestas de 1,00 x 0,50 m	**R$ 1.690,66**	-	-	-	1	1	1	1	-
Frigideira basculante 60 litros, 220 volts, 1,00 x 1,00 m	**R$ 9.352,89**	-	-	-	-	-	-	-	1
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	**R$ 14.523,20**	-	-	-	-	1	1	2	1
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	**R$ 17.411,84**	-	-	-	-		1	2	1
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	**R$ 20.768,20**	-	-	-	-	-	-	-	2
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	**R$ 6.448,95**	-	-	1	1	1	1	-	1
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	**R$ 13.237,35**	-	-	-	-	-	-	1	1
Mesa para apoio em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	**R$ 3.444,54**	-	-	-	1	1	1	-	-

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Banho-maria para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40 m	**R$ 1.982,08**	R$ 1.982,08	R$ 1.982,08	R$ 1.982,08	R$ 1.982,08	R$ 1.982,08	R$ 1.982,08	R$ 3.964,16	R$ 3.964,16
Fritadeira elétrica 220 volts 10 litros com 1 cesta de 0,50 x 0,50 m	**R$ 1.499,24**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.499,24	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Fritadeira elétrica 220 volts 18 litros com 2 cestas de 1,00 x 0,50 m	**R$ 1.690,66**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.690,66	R$ 1.690,66	R$ 1.690,66	R$ 1.690,66	R$ 0,00
Frigideira basculante 60 litros, 220 volts, 1,00 x 1,00 m	**R$ 9.352,89**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 9.352,89
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	**R$ 14.523,20**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 14.523,20	R$ 14.523,20	R$ 29.046,41	R$ 14.523,20
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	**R$ 17.411,84**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 17.411,84	R$ 34.823,68	R$ 17.411,84
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	**R$ 20.768,20**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 41.536,40
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	**R$ 6.448,95**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 6.448,95	R$ 6.448,95	R$ 6.448,95	R$ 6.448,95	R$ 0,00	R$ 6.448,95
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	**R$ 13.237,35**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 13.237,35	R$ 13.237,35
Mesa para apoio em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	**R$ 3.444,54**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.444,54	R$ 3.444,54	R$ 3.444,54	R$ 0,00	R$ 0,00

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Mesa para apoio em aço inox de 2,10 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	**R$ 3.777,47**	-	-	-	-	-	-	1	1
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monof.	**R$ 1.059,76**	1	1	-	-	-	-	-	-
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	**R$ 1.276,85**	-	-	1	1	1	2	2	2
Refrigerador industrial, com revestimento interno e externo em aço inox, medindo 1,20 × 0,60 × 1,90 m, capacidade de 1.200 litros	**R$ 8.733,52**	-	-	1	1	1	1	1	1
Área de guarda de caixotes									
Estante de 4 planos lisa, de 1,5 x 0,50 x 1,60 m	**R$ 2.734,39**	-	-	-	-	2	2	2	2
Área de lavagem e guarda de material de limpeza									
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	**R$ 2.985,01**	-	-	-	-	-	1	1	4
Grelha de piso, de 1,00 x 0,20 m	**R$ 115,25**	-	-	-	-	1	1	1	1
Tanque de aço inox	**R$ 1.462,52**	1	1	1	1	1	1	1	1
Área de massas, sobremesas e lanches									
Cafeteira elétrica capacidade 50 litros, em aço inox	**R$ 4.594,91**	1	1	1	1	1	1	1	1
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	**R$ 3.562,22**	-	-	-	1	1	1	1	1
Batedeira elétrica 5 litros	**R$ 3.468,33**	1	1	-	-	-	-	-	-
Batedeira elétrica planetária 12 litros	**R$ 4.457,05**	-	-	1	1	1	1	-	-

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Mesa para apoio em aço inox de 2,10 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	**R$ 3.777,47**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.777,47	R$ 3.777,47
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monof.	**R$ 1.059,76**	R$ 1.059,76	R$ 1.059,76	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	**R$ 1.276,85**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.276,85	R$ 1.276,85	R$ 1.276,85	R$ 2.553,69	R$ 2.553,69	R$ 2.553,69
Refrigerador industrial, com revestimento interno e externo em aço inox, medindo 1,20 × 0,60 × 1,90 m, capacidade de 1.200 litros	**R$ 8.733,52**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 8.733,52	R$ 8.733,52	R$ 8.733,52	R$ 8.733,52	R$ 8.733,52	R$ 8.733,52
Área de guarda de caixotes									
Estante de 4 planos lisa, de 1,5 x 0,50 x 1,60 m	**R$ 2.734,39**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 5.468,78	R$ 5.468,78	R$ 5.468,78	R$ 5.468,78
Área de lavagem e guarda de material de limpeza									
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	**R$ 2.985,01**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 2.985,01	R$ 2.985,01	R$ 11.940,04
Grelha de piso, de 1,00 x 0,20 m	**R$ 115,25**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 115,25	R$ 115,25	R$ 115,25	R$ 115,25
Tanque de aço inox	**R$ 1.462,52**	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52
Área de massas, sobremesas e lanches									
Cafeteira elétrica capacidade 50 litros, em aço inox	**R$ 4.594,91**	R$ 4.594,91	R$ 4.594,91	R$ 4.594,91	R$ 4.594,91	R$ 4.594,91	R$ 4.594,91	R$ 4.594,91	R$ 4.594,91
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	**R$ 3.562,22**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.562,22	R$ 3.562,22	R$ 3.562,22	R$ 3.562,22	R$ 3.562,22
Batedeira elétrica 5 litros	**R$ 3.468,33**	R$ 3.468,33	R$ 3.468,33	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Batedeira elétrica planetária 12 litros	**R$ 4.457,05**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 4.457,05	R$ 4.457,05	R$ 4.457,05	R$ 4.457,05	R$ 0,00	R$ 0,00

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhada de 3 batedores – globo, raquete e gancho	**R$ 16.905,19**	-	-	-	-	-	-	1	-
Batedeira elétrica 60 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhada de 3 batedores – globo, raquete e gancho	**R$ 47.207,95**	-	-	-	-	-	-	-	1
Área de montagem									
Carro térmico de 1,3 x 0,70 x 0,90 m com 4 recipientes	**R$ 1.846,70**	2	2	2	4	4	4	2	-
Carro isotérmico/banho maria basculante sob rodízios, cap. 60 litros, de 0,60 x 0,60 m	**R$ 4.353,99**	-	-	-	-	-	1	6	8
Carro plataforma 300 kg para transporte (distribuição e expedição)	**R$ 746,35**	-	-	-	-	-	1	2	1
Carro auxiliar para transporte de GN com 2 planos em aço inox, de 1,00 x 0,50 m	**R$ 1.442,91**	-	-	1	1	2	3	3	3
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	**R$ 1.799,21**	-	-	1	1	1	1	1	-
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 4.732,25**	1	1	1	1	2	2	2	3

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhada de 3 batedores – globo, raquete e gancho	**R$ 16.905,19**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 16.905,19	R$ 0,00
Batedeira elétrica 60 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhada de 3 batedores – globo, raquete e gancho	**R$ 47.207,95**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 47.207,95
Área de montagem									
Carro térmico de 1,3 x 0,70 x 0,90 m com 4 recipientes	**R$ 1.846,70**	R$ 3.693,40	R$ 3.693,40	R$ 3.693,40	R$ 7.386,80	R$ 7.386,80	R$ 7.386,80	R$ 3.693,40	R$ 0,00
Carro isotérmico/banho maria basculante sob rodízios, cap. 60 litros, de 0,60 x 0,60 m	**R$ 4.353,99**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 4.353,99	R$ 26.123,92	R$ 34.831,89
Carro plataforma 300 kg para transporte (distribuição e expedição)	**R$ 746,35**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 746,35	R$ 1.492,71	R$ 746,35
Carro auxiliar para transporte de GN com 2 planos em aço inox, de 1,00 x 0,50 m	**R$ 1.442,91**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.442,91	R$ 1.442,91	R$ 2.885,82	R$ 4.328,73	R$ 4.328,73	R$ 4.328,73
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	**R$ 1.799,21**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.799,21	R$ 1.799,21	R$ 1.799,21	R$ 1.799,21	R$ 1.799,21	R$ 0,00
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 4.732,25**	R$ 4.732,25	R$ 4.732,25	R$ 4.732,25	R$ 4.732,25	R$ 9.464,49	R$ 9.464,49	R$ 9.464,49	R$ 14.196,74

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Área de vegetais									
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 150 kg/h	**R$ 4.092,00**		1	1	1	1	1	-	-
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40". Acompanha caixa de decantação	**R$ 3.771,57**	-	-	-	-	-	-	1	1
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos com espelho de 0,10 m e bordas de 0,05 m	**R$ 3.961,79**	-	-	-	-	-	1	1	1
Tampo de aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	**R$ 2.951,84**	1	1	1	1	1	1	1	1
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 2 cubas conjugadas de 0,50 x 0,40 x 0,40 com fundo falso perfurado e chuveiros laterais	**R$ 3.675,28**	-	-	1	1	1	1	1	1
Área para higienização de panelas e utensílios									
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 3.388,76**	-	-	-	1	1	1	1	1
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 4.732,25**	1	1	1	1	2	2	2	2

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Área de vegetais									
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 150 kg/h	**R$ 4.092,00**	R$ 0,00	R$ 4.092,00	R$ 4.092,00	R$ 4.092,00	R$ 4.092,00	R$ 4.092,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40". Acompanha caixa de decantação	**R$ 3.771,57**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.771,57	R$ 3.771,57
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos com espelho de 0,10 m e bordas de 0,05 m	**R$ 3.961,79**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.961,79	R$ 3.961,79	R$ 3.961,79
Tampo de aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	**R$ 2.951,84**	R$ 2.951,84	R$ 2.951,84	R$ 2.951,84	R$ 2.951,84	R$ 2.951,84	R$ 2.951,84	R$ 2.951,84	R$ 2.951,84
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 2 cubas conjugadas de 0,50 x 0,40 x 0,40 com fundo falso perfurado e chuveiros laterais	**R$ 3.675,28**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.675,28	R$ 3.675,28	R$ 3.675,28	R$ 3.675,28	R$ 3.675,28	R$ 3.675,28
Área para higienização de panelas e utensílios									
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 3.388,76**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.388,76	R$ 3.388,76	R$ 3.388,76	R$ 3.388,76	R$ 3.388,76
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 4.732,25**	R$ 4.732,25	R$ 4.732,25	R$ 4.732,25	R$ 4.732,25	R$ 9.464,49	R$ 9.464,49	R$ 9.464,49	R$ 9.464,49

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Mesa em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 3.617,97**	-	-	1	-	-	-	-	-
Estante gradeada em aço inox de 1,4 x 0,50 x 1,80 m, fixa com 4 planos	**R$ 2.329,39**	-	-	1	1	1	2	2	2
Câmaras frigoríficas									
Câmara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	**R$ 26.759,41**	-	-	-	-	-	1	1	1
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	**R$ 30.578,70**	-	-	-	-	1	-	1	1
Câmara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais	**R$ 35.425,87**	-	-	-	-	-	1	1	1
Câmara 4,30 x 3,0 x 3,0 m, para vegetais	**R$ 41.833,78**	-	-	-	-	-	-	1	1
Câmara 2,15 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	**R$ 30.581,05**	-	-	-	-	-	1	1	1
Antecâmara	**R$ 26.897,84**	-	-	-	1	1	1	1	1
Prateleiras gradeadas de 1,50 x 0,50 x 1,70 m desmontável, distância do piso = 0,30 m	**R$ 2.985,01**	-	-	-	-	-	4	4	4
Prateleiras gradeadas de 1,50 x 0,50 x 1,70 m desmontável, distância do piso = 0,50 m	**R$ 2.985,01**	-	-	-	-	-	4	4	4
Prateleiras gradeadas de 1,50 x 0,50 x 1,70 m desmontável, distância do piso = 0,55 m	**R$ 2.985,01**	-	-	-	-	3	-	-	3
Despensa									
Mesa em aço, para apoio da balança, medidas aproximadas de 0,50 x 0,50 x 0,60 m	**R$ 1.305,49**	1	1	1	1	1	1	1	1

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Mesa em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	**R$ 3.617,97**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.617,97	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Estante gradeada em aço inox de 1,4 x 0,50 x 1,80 m, fixa com 4 planos	**R$ 2.329,39**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 2.329,39	R$ 2.329,39	R$ 2.329,39	R$ 4.658,78	R$ 4.658,78	R$ 4.658,78
Câmaras frigoríficas									
Câmara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	**R$ 26.759,41**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 26.759,41	R$ 26.759,41	R$ 26.759,41
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	**R$ 30.578,70**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 30.578,70	R$ 0,00	R$ 30.578,70	R$ 30.578,70
Câmara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais	**R$ 35.425,87**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 35.425,87	R$ 35.425,87	R$ 35.425,87
Câmara 4,30 x 3,0 x 3,0 m, para vegetais	**R$ 41.833,78**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 41.833,78	R$ 41.833,78
Câmara 2,15 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	**R$ 30.581,05**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 30.581,05	R$ 30.581,05	R$ 30.581,05
Antecâmara	**R$ 26.897,84**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 26.897,84	R$ 26.897,84	R$ 26.897,84	R$ 26.897,84	R$ 26.897,84
Prateleiras gradeadas de 1,50 x 0,50 x 1,70 m desmontável, distância do piso = 0,30 m	**R$ 2.985,01**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 11.940,04	R$ 11.940,04	R$ 11.940,04
Prateleiras gradeadas de 1,50 x 0,50 x 1,70 m desmontável, distância do piso = 0,50 m	**R$ 2.985,01**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 11.940,04	R$ 11.940,04	R$ 11.940,04
Prateleiras gradeadas de 1,50 x 0,50 x 1,70 m desmontável, distância do piso = 0,55 m	**R$ 2.985,01**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 8.955,03	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 8.955,03
Despensa									
Mesa em aço, para apoio da balança, medidas aproximadas de 0,50 x 0,50 x 0,60 m	**R$ 1.305,49**	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	**R$ 1.104,55**	1	1	1	1	1	1	1	1
Cadeira giratória	**R$ 311,76**	1	1	1	1	1	1	1	1
Escada de metal com 5 degraus	**R$ 174,50**	1	1	1	1	1	1	1	1
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, com 5 prateleiras. Dimensões: 0,92 x 0,50 x 1,80 m com vão entre pratel. 0,46 m	**R$ 2.090,95**	1	1	2	2	3	4	6	7
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,15 m	**R$ 148,10**	1	1	1	2	3	5	10	12
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x V	**R$ 3.105,82**	2	2	2	2				
Mesa de escritório 1,50 m	**R$ 430,43**	1	1	1	1	1	1	1	1
Refrigerador comercial vertical 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m com cap. 1200 litros	**R$ 8.321,22**	1	1	2	2	1	1	1	1
Carro auxiliar de aço inox 2 planos 1,20 x 0,50 x 0,85 m, chassis em chapa dobrada de aço inox, planos de tampo rebaixados em aço, montantes em tubos de aço de 1" e providos de rodas de 5" revestidos de borracha (2 fixas e 2 giratórias), acabamento em aço inox polido fosco	**R$ 2.028,67**	1	1	2	2	3	4	5	6
Recepção e controle									
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m com gavetas	**R$ 3.739,35**	-	-	-	1	1	1	1	1

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	**R$ 1.104,55**	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55
Cadeira giratória	**R$ 311,76**	R$ 311,76	R$ 311,76	R$ 311,76	R$ 311,76	R$ 311,76	R$ 311,76	R$ 311,76	R$ 311,76
Escada de metal com 5 degraus	**R$ 174,50**	R$ 174,50	R$ 174,50	R$ 174,50	R$ 174,50	R$ 174,50	R$ 174,50	R$ 174,50	R$ 174,50
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, com 5 prateleiras. Dimensões: 0,92 x 0,50 x 1,80 m com vão entre pratel. 0,46 m	**R$ 2.090,95**	R$ 2.090,95	R$ 2.090,95	R$ 4.181,90	R$ 4.181,90	R$ 6.272,85	R$ 8.363,80	R$ 12.545,70	R$ 14.636,65
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,15 m	**R$ 148,10**	R$ 148,10	R$ 148,10	R$ 148,10	R$ 296,20	R$ 444,30	R$ 740,51	R$ 1.481,02	R$ 1.777,22
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x V	**R$ 3.105,82**	R$ 6.211,64	R$ 6.211,64	R$ 6.211,64	R$ 6.211,64	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Mesa de escritório 1,50 m	**R$ 430,43**	R$ 430,43	R$ 430,43	R$ 430,43	R$ 430,43	R$ 430,43	R$ 430,43	R$ 430,43	R$ 430,43
Refrigerador comercial vertical 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m com cap. 1200 litros	**R$ 8.321,22**	R$ 8.321,22	R$ 8.321,22	R$ 16.642,44	R$ 16.642,44	R$ 8.321,22	R$ 8.321,22	R$ 8.321,22	R$ 8.321,22
Carro auxiliar de aço inox 2 planos 1,20 x 0,50 x 0,85 m, chassis em chapa dobrada de aço inox, planos de tampo rebaixados em aço, montantes em tubos de aço de 1" e providos de rodas de 5" revestidos de borracha (2 fixas e 2 giratórias), acabamento em aço inox polido fosco	**R$ 2.028,67**	R$ 2.028,67	R$ 2.028,67	R$ 4.057,34	R$ 4.057,34	R$ 6.086,01	R$ 8.114,68	R$ 10.143,35	R$ 12.172,02
Recepção e controle									
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m com gavetas	**R$ 3.739,35**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.739,35	R$ 3.739,35	R$ 3.739,35	R$ 3.739,35	R$ 3.739,35

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Carro plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg com base de chapa de aço inox, com roda de borracha	**R$ 1.703,89**	-	-	-	-	-	-	1	1
Balança de carga 100 kg	**R$ 1.496,53**	1	1	1	-	-	-	-	-
Balança de carga 300 kg	**R$ 1.479,98**	-	-	-	1	1	1	1	1
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	**R$ 1.412,71**	1	1	1	1	1	1	-	-
Sistema de exaustão									
Sistema de exaustão composto de coifa de 1,60 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	**R$ 11.741,85**	1	1	-	-	-	-	-	-
Sistema de exaustão composto de coifa de 2,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	**R$ 11.289,93**	-	-	1	-	-	-	-	-
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m sem filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	**R$ 12.367,87**	-	-	-	-	1	1	-	-
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	**R$ 14.535,61**	-	-	-	1	1	1	-	-

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Carro plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg com base de chapa de aço inox, com roda de borracha	**R$ 1.703,89**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.703,89	R$ 1.703,89
Balança de carga 100 kg	**R$ 1.496,53**	R$ 1.496,53	R$ 1.496,53	R$ 1.496,53	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Balança de carga 300 kg	**R$ 1.479,98**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.479,98	R$ 1.479,98	R$ 1.479,98	R$ 1.479,98	R$ 1.479,98
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	**R$ 1.412,71**	R$ 1.412,71	R$ 1.412,71	R$ 1.412,71	R$ 1.412,71	R$ 1.412,71	R$ 1.412,71	R$ 0,00	R$ 0,00
Sistema de exaustão									
Sistema de exaustão composto de coifa de 1,60 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	**R$ 11.741,85**	R$ 11.741,85	R$ 11.741,85	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 2,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	**R$ 11.289,93**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 11.289,93	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m sem filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	**R$ 12.367,87**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 12.367,87	R$ 12.367,87	R$ 0,00	R$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	**R$ 14.535,61**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 14.535,61	R$ 14.535,61	R$ 14.535,61	R$ 0,00	R$ 0,00

Quadro 102 – Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,70 x 1,20 m com filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	**R$ 20.023,00**	-	-	-	-	-	-	1	1
Sistema de exaustão composto de coifa de 5,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	**R$ 17.373,44**	-	-	-	-	-	-	1	2

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Equipamentos por Comensal (R$)							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,70 x 1,20 m com filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	**R$ 20.023,00**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 20.023,00	R$ 20.023,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 5,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	**R$ 17.373,44**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 17.373,44	R$ 34.746,88
Subtotal		R$ 76.547,73	R$ 84.446,18	R$ 132.576,53	R$ 173.062,59	R$ 245.713,68	R$ 361.417,66	R$ 528.702,10	R$ 629.617,98
Crédito PIS/COFINS		-R$ 7.080,67	-R$ 7.811,27	-R$ 12.263,33	-R$ 16.008,29	-R$ 22.728,52	-R$ 33.431,13	-R$ 48.904,94	-R$ 58.239,66
Custo total de aquisição (R$)		**R$ 69.467,07**	**R$ 76.634,91**	**R$ 120.313,20**	**R$ 157.054,30**	**R$ 222.985,16**	**R$ 327.986,53**	**R$ 479.797,15**	**R$ 571.378,32**
Número médio de comensais		60	120	180	260	450	650	900	1150
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais		R$ 0,32	R$ 0,17	R$ 0,18	R$ 0,17	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,15	R$ 0,14
Custo diário de manutenção = 10% do custo total de aquisição/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais		R$ 0,32	R$ 0,17	R$ 0,18	R$ 0,17	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,15	R$ 0,14
Custo unitário diário nas dependências do contratado por comensal		**R$ 0,63**	**R$ 0,35**	**R$ 0,37**	**R$ 0,33**	**R$ 0,27**	**R$ 0,28**	**R$ 0,29**	**R$ 0,27**

3.5. Utensílios

Quadro 103 – Utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Abridor de garrafa com sacarrolha em inox	**R$ 7,58**	1	2	2	2	3	3	3	3
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	**R$ 6,74**	1	2	2	2	2	3	3	4
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	**R$ 8,80**	-	-	-	1	1	2	2	3
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	**R$ 51,81**	3	3	3	3	6	8	12	23
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	**R$ 57,68**	3	3	3	3	4	8	12	23
Batedor de bife manual (polietileno)	**R$ 55,14**	1	1	1	-	-	-	-	-
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel com tampa	**R$ 117,07**	-	-	-	2	2	4	5	5
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel com tampa	**R$ 240,62**	2	2	2	2	2	4	4	-
Caçarola de alumínio cap. 50 litros tipo hotel com tampa	**R$ 365,01**	2	3	3	3	3	-	-	5
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel com tampa	**R$ 76,64**	2	2	2	3	3	5	5	4
Caixa fechada em polietileno para hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	**R$ 57,81**	4	6	6	6	6	10	12	14
Caixa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	**R$ 16,90**	2	2	2	2	2	5	8	8
Caixa vazada em polietileno para hortifrutigranjeiros	**R$ 51,36**	4	6	6	6	6	12	20	20
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel com tampa	**R$ 77,82**	1	1	1	3	3	-	-	-
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel com tampa	**R$ 708,54**				1	1	3	3	3
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel com tampa	**R$ 158,66**	3	3	3	3	3	5	5	6
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel com tampa	**R$ 319,94**	-	-	-	2	3	-	-	-
Caldeirão de alumínio cap. 94 litros tipo hotel com tampa	**R$ 562,40**	1	1	1	1	2	5	5	6
Caneca de alumínio 2 litros	**R$ 24,12**	2	2	2	2	2	4	6	6

Quadro 103 – Utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Utensílios por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Abridor de garrafa com sacarrolha em inox	**R$ 7,58**	R$ 7,58	R$ 15,16	R$ 15,16	R$ 15,16	R$ 22,74	R$ 22,74	R$ 22,74	R$ 22,74
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	**R$ 6,74**	R$ 6,74	R$ 13,47	R$ 13,47	R$ 13,47	R$ 13,47	R$ 20,21	R$ 20,21	R$ 26,94
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	**R$ 8,80**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 8,80	R$ 8,80	R$ 17,61	R$ 17,61	R$ 26,41
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	**R$ 51,81**	R$ 155,43	R$ 155,43	R$ 155,43	R$ 155,43	R$ 310,85	R$ 414,47	R$ 621,71	R$ 1.191,61
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	**R$ 57,68**	R$ 173,04	R$ 173,04	R$ 173,04	R$ 173,04	R$ 230,73	R$ 461,45	R$ 692,18	R$ 1.326,67
Batedor de bife manual (polietileno)	**R$ 55,14**	R$ 55,14	R$ 55,14	R$ 55,14	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel com tampa	**R$ 117,07**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 234,15	R$ 234,15	R$ 468,29	R$ 585,37	R$ 585,37
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel com tampa	**R$ 240,62**	R$ 481,24	R$ 481,24	R$ 481,24	R$ 481,24	R$ 481,24	R$ 962,49	R$ 962,49	R$ 0,00
Caçarola de alumínio cap. 50 litros tipo hotel com tampa	**R$ 365,01**	R$ 730,01	R$ 1.095,02	R$ 1.095,02	R$ 1.095,02	R$ 1.095,02	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.825,04
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel com tampa	**R$ 76,64**	R$ 153,27	R$ 153,27	R$ 153,27	R$ 229,91	R$ 229,91	R$ 383,19	R$ 383,19	R$ 306,55
Caixa fechada em polietileno para hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	**R$ 57,81**	R$ 231,24	R$ 346,86	R$ 346,86	R$ 346,86	R$ 346,86	R$ 578,10	R$ 693,72	R$ 809,33
Caixa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	**R$ 16,90**	R$ 33,81	R$ 33,81	R$ 33,81	R$ 33,81	R$ 33,81	R$ 84,52	R$ 135,23	R$ 135,23
Caixa vazada em polietileno para hortifrutigranjeiros	**R$ 51,36**	R$ 205,46	R$ 308,19	R$ 308,19	R$ 308,19	R$ 308,19	R$ 616,37	R$ 1.027,29	R$ 1.027,29
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel com tampa	**R$ 77,82**	R$ 77,82	R$ 77,82	R$ 77,82	R$ 233,46	R$ 233,46	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel com tampa	**R$ 708,54**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 708,54	R$ 708,54	R$ 2.125,61	R$ 2.125,61	R$ 2.125,61
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel com tampa	**R$ 158,66**	R$ 475,99	R$ 475,99	R$ 475,99	R$ 475,99	R$ 475,99	R$ 793,31	R$ 793,31	R$ 951,97
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel com tampa	**R$ 319,94**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 639,87	R$ 959,81	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 94 litros tipo hotel com tampa	**R$ 562,40**	R$ 562,40	R$ 562,40	R$ 562,40	R$ 562,40	R$ 1.124,79	R$ 2.811,98	R$ 2.811,98	R$ 3.374,37
Caneca de alumínio 2 litros	**R$ 24,12**	R$ 48,25	R$ 48,25	R$ 48,25	R$ 48,25	R$ 48,25	R$ 96,49	R$ 144,74	R$ 144,74

Quadro 103 – Utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Chiara 12" em inox – afiador de faca tipo fuzil de aproximadamente 30 cm	R$ 29,43	1	1	1	1	1	2	2	2
Colher de altileno 36 cm	R$ 17,37	2	2	2	4	6	6	6	6
Colher de altileno 45 cm	R$ 21,67		2	2	4	4	6	6	6
Colher de altileno 60 cm	R$ 35,61				4	4	6	8	8
Colheres para arroz e guarnição	R$ 12,17	1	2	2	2	2	4	4	4
Concha de alumínio diâm. 10 cm com cabo 33 cm	R$ 18,42	4	4	4	4	4	6	6	6
Concha de alumínio diâm. 14 cm com cabo 49 cm	R$ 52,60	1	1	1	1	1	2	2	3
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	R$ 25,37	4	4	4	6	6	6	6	6
Concha para feijão e guarnição em inox	R$ 10,40	1	1	1	1	1	2	2	2
Cortador de legumes com 2 lâminas curvas de metal	R$ 15,38	2	2	2	2	2	2	2	2
Descaroçador de azeitona em alumínio	R$ 15,96	1	1	1	2	2	3	3	4
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	R$ 97,86	1	1	1	2	2	4	4	4
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	R$ 170,56	1	1	1	1	1	4	4	6
Escumadeira alumínio diâm. 10 cm e cabo 36 cm	R$ 15,77	2	4	4	5	6	2	2	6
Escumadeira alumínio diâm. 14 cm e cabo 36 cm	R$ 31,48	1	1	1	2	2	5	5	3
Escumadeira alumínio diâm. 8,5 cm e cabo 33 cm	R$ 13,38	2	4	4	4	4	5	5	8
Faca para açougue inox lâmina 9	R$ 30,79	2	2	2	3	3	3	3	3
Faca para cozinha inox lâmina 8	R$ 30,39	2	3	3	3	3	5	8	10
Faca para pão inox serra	R$ 88,04	2	2	2	3	3	5	6	6
Faca para vegetais inox lâmina 12	R$ 12,65	2	2	2	3	3	5	6	6
Frigideira diâm. 22 cm	R$ 34,21	1	1	1	2	2	2	2	2
Frigideira diâm. 34 cm	R$ 84,31	2	2	2	3	3	5	5	5
Funil em plástico diâm. 10 cm	R$ 2,92	1	1	2	2	2	2	2	2
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 34 cm	R$ 12,95	2	2	2	2	2	2	2	3

Quadro 103 – Utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Utensílios por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Chiara 12" em inox – afiador de faca tipo fuzil de aproximadamente 30 cm	**R$ 29,43**	R$ 29,43	R$ 29,43	R$ 29,43	R$ 29,43	R$ 29,43	R$ 58,87	R$ 58,87	R$ 58,87
Colher de altileno 36 cm	**R$ 17,37**	R$ 34,74	R$ 34,74	R$ 34,74	R$ 69,48	R$ 104,22	R$ 104,22	R$ 104,22	R$ 104,22
Colher de altileno 45 cm	**R$ 21,67**	R$ 0,00	R$ 43,35	R$ 43,35	R$ 86,69	R$ 86,69	R$ 130,04	R$ 130,04	R$ 130,04
Colher de altileno 60 cm	**R$ 35,61**	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 142,45	R$ 142,45	R$ 213,68	R$ 284,91	R$ 284,91
Colheres para arroz e guarnição	**R$ 12,17**	R$ 12,17	R$ 24,33	R$ 24,33	R$ 24,33	R$ 24,33	R$ 48,67	R$ 48,67	R$ 48,67
Concha de alumínio diâm. 10 cm com cabo 33 cm	**R$ 18,42**	R$ 73,66	R$ 73,66	R$ 73,66	R$ 73,66	R$ 73,66	R$ 110,49	R$ 110,49	R$ 110,49
Concha de alumínio diâm. 14 cm com cabo 49 cm	**R$ 52,60**	R$ 52,60	R$ 52,60	R$ 52,60	R$ 52,60	R$ 52,60	R$ 105,20	R$ 105,20	R$ 157,80
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	**R$ 25,37**	R$ 101,46	R$ 101,46	R$ 101,46	R$ 152,19	R$ 152,19	R$ 152,19	R$ 152,19	R$ 152,19
Concha para feijão e guarnição em inox	**R$ 10,40**	R$ 10,40	R$ 10,40	R$ 10,40	R$ 10,40	R$ 10,40	R$ 20,79	R$ 20,79	R$ 20,79
Cortador de legumes com 2 lâminas curvas de metal	**R$ 15,38**	R$ 30,75	R$ 30,75	R$ 30,75	R$ 30,75	R$ 30,75	R$ 30,75	R$ 30,75	R$ 30,75
Descaroçador de azeitona em alumínio	**R$ 15,96**	R$ 15,96	R$ 15,96	R$ 15,96	R$ 31,91	R$ 31,91	R$ 47,87	R$ 47,87	R$ 63,83
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	**R$ 97,86**	R$ 97,86	R$ 97,86	R$ 97,86	R$ 195,72	R$ 195,72	R$ 391,44	R$ 391,44	R$ 391,44
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	**R$ 170,56**	R$ 170,56	R$ 170,56	R$ 170,56	R$ 170,56	R$ 170,56	R$ 682,26	R$ 682,26	R$ 1.023,38
Escumadeira alumínio diâm. 10 cm e cabo 36 cm	**R$ 15,77**	R$ 31,53	R$ 63,07	R$ 63,07	R$ 78,84	R$ 94,60	R$ 31,53	R$ 31,53	R$ 94,60
Escumadeira alumínio diâm. 14 cm e cabo 36 cm	**R$ 31,48**	R$ 31,48	R$ 31,48	R$ 31,48	R$ 62,96	R$ 62,96	R$ 157,40	R$ 157,40	R$ 94,44
Escumadeira alumínio diâm. 8,5 cm e cabo 33 cm	**R$ 13,38**	R$ 26,77	R$ 53,53	R$ 53,53	R$ 53,53	R$ 53,53	R$ 66,91	R$ 66,91	R$ 107,06
Faca para açougue inox lâmina 9	**R$ 30,79**	R$ 61,58	R$ 61,58	R$ 61,58	R$ 92,38	R$ 92,38	R$ 92,38	R$ 92,38	R$ 92,38
Faca para cozinha inox lâmina 8	**R$ 30,39**	R$ 60,78	R$ 91,18	R$ 91,18	R$ 91,18	R$ 91,18	R$ 151,96	R$ 243,14	R$ 303,92
Faca para pão inox serra	**R$ 88,04**	R$ 176,09	R$ 176,09	R$ 176,09	R$ 264,13	R$ 264,13	R$ 440,22	R$ 528,26	R$ 528,26
Faca para vegetais inox lâmina 12	**R$ 12,65**	R$ 25,29	R$ 25,29	R$ 25,29	R$ 37,94	R$ 37,94	R$ 63,23	R$ 75,88	R$ 75,88
Frigideira diâm. 22 cm	**R$ 34,21**	R$ 34,21	R$ 34,21	R$ 34,21	R$ 68,43	R$ 68,43	R$ 68,43	R$ 68,43	R$ 68,43
Frigideira diâm. 34 cm	**R$ 84,31**	R$ 168,63	R$ 168,63	R$ 168,63	R$ 252,94	R$ 252,94	R$ 421,57	R$ 421,57	R$ 421,57
Funil em plástico diâm. 10 cm	**R$ 2,92**	R$ 2,92	R$ 2,92	R$ 5,84	R$ 5,84	R$ 5,84	R$ 5,84	R$ 5,84	R$ 5,84
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 34 cm	**R$ 12,95**	R$ 25,91	R$ 25,91	R$ 25,91	R$ 25,91	R$ 25,91	R$ 25,91	R$ 25,91	R$ 38,86

Quadro 103 – Utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 56 cm	R$ 24,23	1	1	1	2	2	3	3	3
Garfo para carne e guarnição em inox	R$ 12,95	1	1	1	1	1	2	2	
Jarra plástica 2 litros	R$ 11,33	3	3	3	4	4	5	5	8
Monobloco 10 litros em polietileno	R$ 27,27	3	3	3	4	4	6	6	6
Monobloco 16 litros em polietileno	R$ 35,28	3	5	5	6	6	8	8	10
Monobloco 34 litros em polietileno	R$ 62,74	3	5	5	6	6	8	10	12
Monobloco 40 litros em polietileno	R$ 82,34	3	5	5	6	6	8	10	10
Monobloco 44 litros em polietileno	R$ 66,96	3	3	3	4	4	8	10	12
Pegador de pão de inox	R$ 16,69	2	3	3	3	3	4	4	4
Pegador de salada de inox	R$ 10,46	2	2	2	3	3	5	5	6
Placa de altileno 50 x 30 cm	R$ 94,54	2	4	4	4	4	5	6	10
Ralador de queijo em inox manual	R$ 22,63	2	2	2	3	3	3	3	4
Recipiente plástico com tampa para alimentos 10 litros	R$ 29,50	3	5	5	5	5	8	10	10
Recipiente plástico com tampa para alimentos 3 litros	R$ 15,56	3	5	5	5	5	6	6	7
Recipiente térmico para líquidos 12 litros	R$ 185,28	4	6	6	10	14	25	41	50
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	R$ 184,94	1	1	1	1	1	2	3	3
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R$ 34,89	2	2	2	2	2	4	5	5

Quadro 103 – Utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Custo com Utensílios por Comensal							
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 56 cm	**R$ 24,23**	R$ 24,23	R$ 24,23	R$ 24,23	R$ 48,46	R$ 48,46	R$ 72,69	R$ 72,69	R$ 72,69
Garfo para carne e guarnição em inox	**R$ 12,95**	R$ 12,95	R$ 12,95	R$ 12,95	R$ 12,95	R$ 12,95	R$ 25,91	R$ 25,91	R$ 0,00
Jarra plástica 2 litros	**R$ 11,33**	R$ 34,00	R$ 34,00	R$ 34,00	R$ 45,34	R$ 45,34	R$ 56,67	R$ 56,67	R$ 90,67
Monobloco 10 litros em polietileno	**R$ 27,27**	R$ 81,80	R$ 81,80	R$ 81,80	R$ 109,06	R$ 109,06	R$ 163,59	R$ 163,59	R$ 163,59
Monobloco 16 litros em polietileno	**R$ 35,28**	R$ 105,85	R$ 176,42	R$ 176,42	R$ 211,70	R$ 211,70	R$ 282,26	R$ 282,26	R$ 352,83
Monobloco 34 litros em polietileno	**R$ 62,74**	R$ 188,21	R$ 313,68	R$ 313,68	R$ 376,42	R$ 376,42	R$ 501,89	R$ 627,37	R$ 752,84
Monobloco 40 litros em polietileno	**R$ 82,34**	R$ 247,03	R$ 411,71	R$ 411,71	R$ 494,06	R$ 494,06	R$ 658,74	R$ 823,43	R$ 823,43
Monobloco 44 litros em polietileno	**R$ 66,96**	R$ 200,89	R$ 200,89	R$ 200,89	R$ 267,86	R$ 267,86	R$ 535,72	R$ 669,65	R$ 803,58
Pegador de pão de inox	**R$ 16,69**	R$ 33,38	R$ 50,07	R$ 50,07	R$ 50,07	R$ 50,07	R$ 66,76	R$ 66,76	R$ 66,76
Pegador de salada de inox	**R$ 10,46**	R$ 20,92	R$ 20,92	R$ 20,92	R$ 31,39	R$ 31,39	R$ 52,31	R$ 52,31	R$ 62,77
Placa de altileno 50 x 30 cm	**R$ 94,54**	R$ 189,07	R$ 378,15	R$ 378,15	R$ 378,15	R$ 378,15	R$ 472,68	R$ 567,22	R$ 945,37
Ralador de queijo em inox manual	**R$ 22,63**	R$ 45,25	R$ 45,25	R$ 45,25	R$ 67,88	R$ 67,88	R$ 67,88	R$ 67,88	R$ 90,51
Recipiente plástico com tampa para alimentos 10 litros	**R$ 29,50**	R$ 88,51	R$ 147,52	R$ 147,52	R$ 147,52	R$ 147,52	R$ 236,03	R$ 295,04	R$ 295,04
Recipiente plástico com tampa para alimentos 3 litros	**R$ 15,56**	R$ 46,68	R$ 77,81	R$ 77,81	R$ 77,81	R$ 77,81	R$ 93,37	R$ 93,37	R$ 108,93
Recipiente térmico para líquidos 12 litros	**R$ 185,28**	R$ 741,12	R$ 1.111,68	R$ 1.111,68	R$ 1.852,80	R$ 2.593,93	R$ 4.632,01	R$ 7.596,50	R$ 9.264,02
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	**R$ 184,94**	R$ 184,94	R$ 184,94	R$ 184,94	R$ 184,94	R$ 184,94	R$ 369,88	R$ 554,82	R$ 554,82
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	**R$ 34,89**	R$ 69,79	R$ 69,79	R$ 69,79	R$ 69,79	R$ 69,79	R$ 139,58	R$ 174,47	R$ 174,47
Subtotal		R$ 6.986,83	R$ 8.755,88	R$ 8.758,80	R$ 12.294,01	R$ 14.188,66	R$ 21.906,64	R$ 27.112,21	R$ 32.910,79
Crédito PIS/COFINS		-R$ 646,28	-R$ 809,92	-R$ 810,19	-R$ 1.137,20	-R$ 1.312,45	-R$ 2.026,36	-R$ 2.507,88	-R$ 3.044,25
Custo total de aquisição (R$)		**R$ 6.340,55**	**R$ 7.945,96**	**R$ 7.948,61**	**R$ 11.156,82**	**R$ 12.876,21**	**R$ 19.880,27**	**R$ 24.604,33**	**R$ 29.866,55**
50 % do custo total de aquisição (R$)		R$ 3.170,27	R$ 3.972,98	R$ 3.974,31	R$ 5.578,41	R$ 6.438,10	R$ 9.940,14	R$ 12.302,16	R$ 14.933,27
Número médio de comensais		60	120	180	260	450	650	900	1150
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais		R$ 0,07	R$ 0,05	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02	R$ 0,02
Custo unitário diário nas dependências do contratado por comensal		**R$ 0,07**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**

3.6. Mão de obra[6]

Os custos de mão de obra consideram salário, encargos sociais e trabalhistas, benefícios, uniformes e EPIs. Todas as categorias com participação direta na Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar estão contempladas nesses custos.

Os salários das categorias envolvidas na prestação desse serviço foram obtidos seguindo duas metodologias, a partir da Convenção Coletiva e de informações obtidas no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

As categorias abaixo estão baseadas nas Convenções Coletivas de Trabalho (CCTs) aderentes a cada categoria, para a cidade de São Paulo.

Quadro 104 – Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho

Tipo de categoria	Ocupação profissional	Enquadramento sindical
Preponderante	- Cozinheiro - ½ Oficial de cozinha - Ajudante de cozinha - Copeiro - Auxiliar de serviços gerais - Auxiliar de estoque - Lactarista - Auxiliar de lactarista	Piso Salarial: Patronal: SINDERC SP[7] Laboral: SINDIREFEIÇÕES SP[8]
Diferenciadas	- Nutricionista Responsável Técnico - Nutricionista	Piso salarial: Patronal: SINDERC SP | Laboral: SINESP[9]
	- Técnico em nutrição	Piso salarial: Patronal: SINDERC SP | Laboral: SINTENUTRI SP[10]
	- Pedreiro - Mecânico de manutenção elétrica	Piso Salarial: Patronal: SINDUSCON[11] | SINDINSTALAÇÃO[12] Laboral: SINTRACON-SP[13]
	- Mecânico de manutenção mecânica	Piso Salarial: Laboral: SINTEC – SP[14]

[6] O presente estudo tomou como referência a Convenção Coletiva de Trabalho vigente para o biênio 2026/2027, considerando os valores dos salários e dos benefícios mensais e diários estabelecidos para a categoria, com vigência de 1º de junho de 2026 a 31 de maio de 2027 e data-base em 1º de junho.
[7] Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo.
[8] Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de São Paulo.
[9] Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo.
[10] Sindicato dos Técnicos em Nutrição e Dietética do Estado de São Paulo.
[11] Sindicato da Construção Civil do Estado de São Paulo.
[12] Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo.
[13] Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo.
[14] Sindicato dos Técnicos Industriais do Estado de São Paulo.

Com relação à função de Açougueiro, por não estar especificamente contemplada nas convenções coletivas estudadas, foi aplicado ao salário o mesmo percentual de reajuste estabelecido na CCT da categoria preponderante.

Quanto às planilhas de custos referenciais de mão de obra associados à Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, com demonstração analítica de todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que compreendidos na formação dos preços dos serviços, estão compreendidos entre os Quadro 105 e Quadro 117, a seguir.

No que diz respeito à rubrica “Outros”, integrante do Grupo de Encargos Sociais e Trabalhistas e apresentada nos quadros a seguir, o detalhamento de sua composição encontra-se na seção “Encargos Sociais”, no tópico referente ao Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais, exceto quanto à incidência do Grupo A sobre a licença-maternidade.

Quadro 105 – Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 5.463,48**	**R$ 8.071,53**
Salário-base	R$ 4.835,34	R$ 4.835,34
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 1.441,29
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 794,18
Feriado remunerado	R$ 217,09	R$ 217,09
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 36,18	R$ 408,76
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.551,22**	**R$ 1.551,22**
Vale-transporte	R$ 0,00	R$ 0,00
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 290,12	-R$ 290,12
Fornecimento de refeição	R$ 807,01	R$ 807,01
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 63,38	-R$ 63,38
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 44,01	R$ 44,01
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 9,33**	**R$ 9,33**
Uniforme	R$ 9,33	R$ 9,33
Gasto mensal	R$ 10,28	R$ 10,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,95	-R$ 0,95
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 4.322,05**	**R$ 6.385,24**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 2.010,56	R$ 2.970,32
13º salário + adicional de férias	R$ 945,62	R$ 1.397,02
Afastamento maternidade	R$ 3,55	R$ 5,25
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 929,45	R$ 1.373,13
Custo de rescisão	R$ 360,34	R$ 532,36
Outros	R$ 72,53	R$ 107,16
Total do Posto/mês	**R$ 11.346,08**	**R$ 16.017,32**

Quadro 106 – Custos de mão de obra – Técnico em nutrição – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 3.752,34**	**R$ 5.543,55**
Salário-base	R$ 3.203,52	R$ 3.203,52
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 989,88
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 545,44
Feriado remunerado	R$ 149,10	R$ 149,10
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 24,85	R$ 280,74
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.648,63**	**R$ 1.648,63**
Vale-transporte	R$ 96,93	R$ 96,93
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 192,21	-R$ 192,21
Fornecimento de refeição	R$ 822,34	R$ 822,34
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 48,05	-R$ 48,05
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 29,16	R$ 29,16
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 9,33**	**R$ 9,33**
Uniforme	R$ 9,33	R$ 9,33
Gasto mensal	R$ 10,28	R$ 10,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,95	-R$ 0,95
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.968,42**	**R$ 4.385,40**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.380,86	R$ 2.040,03
13º salário + adicional de férias	R$ 649,46	R$ 959,48
Afastamento maternidade	R$ 2,44	R$ 3,60
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 638,35	R$ 943,07
Custo de rescisão	R$ 247,49	R$ 365,62
Outros	R$ 49,82	R$ 73,60
Total do Posto/mês	**R$ 8.378,72**	**R$ 11.586,91**

Quadro 107 – Custos de mão de obra – Cozinheiro – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.872,93**	**R$ 4.244,34**
Salário-base	R$ 2.364,87	R$ 2.364,87
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 757,89
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 417,61
Feriado remunerado	R$ 114,16	R$ 114,16
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 19,03	R$ 214,94
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.714,66**	**R$ 1.714,66**
Vale-transporte	R$ 147,25	R$ 147,25
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 141,89	-R$ 141,89
Fornecimento de refeição	R$ 834,92	R$ 834,92
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 35,47	-R$ 35,47
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 32,29	R$ 32,29
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 46,89**	**R$ 46,89**
Uniforme	R$ 28,49	R$ 28,49
Gasto mensal	R$ 31,39	R$ 31,39
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,90	-R$ 2,90
EPI	R$ 18,40	R$ 18,40
Gasto mensal	R$ 20,28	R$ 20,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-R$ 1,88
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.272,72**	**R$ 3.357,63**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.057,24	R$ 1.561,92
13º salário + adicional de férias	R$ 497,25	R$ 734,61
Afastamento maternidade	R$ 1,87	R$ 2,76
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 488,74	R$ 722,05
Custo de rescisão	R$ 189,48	R$ 279,94
Outros	R$ 38,14	R$ 56,35
Total do Posto/mês	**R$ 6.907,20**	**R$ 9.363,52**

Quadro 108 – Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.580,93**	**R$ 3.812,97**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 680,86
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 375,17
Feriado remunerado	R$ 102,55	R$ 102,55
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,09	R$ 193,10
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,73**	**R$ 1.731,73**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 46,89**	**R$ 46,89**
Uniforme	R$ 28,49	R$ 28,49
Gasto mensal	R$ 31,39	R$ 31,39
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,90	-R$ 2,90
EPI	R$ 18,40	R$ 18,40
Gasto mensal	R$ 20,28	R$ 20,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-R$ 1,88
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.041,73**	**R$ 3.016,36**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 949,78	R$ 1.403,17
13º salário + adicional de férias	R$ 446,71	R$ 659,95
Afastamento maternidade	R$ 1,68	R$ 2,48
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 439,07	R$ 648,66
Custo de rescisão	R$ 170,23	R$ 251,48
Outros	R$ 34,26	R$ 50,62
Total do Posto/mês	**R$ 6.401,28**	**R$ 8.607,95**

Quadro 109 – Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.580,93**	**R$ 3.812,97**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 680,86
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 375,17
Feriado remunerado	R$ 102,55	R$ 102,55
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,09	R$ 193,10
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,73**	**R$ 1.731,73**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 27,86**	**R$ 27,86**
Uniforme	R$ 23,07	R$ 23,07
Gasto mensal	R$ 25,42	R$ 25,42
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,35	-R$ 2,35
EPI	R$ 4,79	R$ 4,79
Gasto mensal	R$ 5,28	R$ 5,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,49	-R$ 0,49
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.041,73**	**R$ 3.016,36**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 949,78	R$ 1.403,17
13º salário + adicional de férias	R$ 446,71	R$ 659,95
Afastamento maternidade	R$ 1,68	R$ 2,48
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 439,07	R$ 648,66
Custo de rescisão	R$ 170,23	R$ 251,48
Outros	R$ 34,26	R$ 50,62
Total do Posto/mês	**R$ 6.382,25**	**R$ 8.588,92**

Quadro 110 – Custos de mão de obra – Copeiro – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.580,93**	**R$ 3.812,97**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 680,86
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 375,17
Feriado remunerado	R$ 102,55	R$ 102,55
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,09	R$ 193,10
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,73**	**R$ 1.731,73**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 61,84**	**R$ 61,84**
Uniforme	R$ 60,12	R$ 60,12
Gasto mensal	R$ 66,25	R$ 66,25
Crédito PIS/COFINS	-R$ 6,13	-R$ 6,13
EPI	R$ 1,72	R$ 1,72
Gasto mensal	R$ 1,90	R$ 1,90
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,18	-R$ 0,18
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.041,73**	**R$ 3.016,36**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 949,78	R$ 1.403,17
13º salário + adicional de férias	R$ 446,71	R$ 659,95
Afastamento maternidade	R$ 1,68	R$ 2,48
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 439,07	R$ 648,66
Custo de rescisão	R$ 170,23	R$ 251,48
Outros	R$ 34,26	R$ 50,62
Total do Posto/mês	**R$ 6.416,23**	**R$ 8.622,90**

Quadro 111 – Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.580,93**	**R$ 3.812,97**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 680,86
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 375,17
Feriado remunerado	R$ 102,55	R$ 102,55
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,09	R$ 193,10
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,73**	**R$ 1.731,73**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 27,86**	**R$ 27,86**
Uniforme	R$ 23,07	R$ 23,07
Gasto mensal	R$ 25,42	R$ 25,42
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,35	-R$ 2,35
EPI	R$ 4,79	R$ 4,79
Gasto mensal	R$ 5,28	R$ 5,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,49	-R$ 0,49
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.041,73**	**R$ 3.016,36**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 949,78	R$ 1.403,17
13º salário + adicional de férias	R$ 446,71	R$ 659,95
Afastamento maternidade	R$ 1,68	R$ 2,48
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 439,07	R$ 648,66
Custo de rescisão	R$ 170,23	R$ 251,48
Outros	R$ 34,26	R$ 50,62
Total do Posto/mês	**R$ 6.382,25**	**R$ 8.588,92**

Quadro 112 – Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.580,93**	**R$ 3.812,97**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 680,86
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 375,17
Feriado remunerado	R$ 102,55	R$ 102,55
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,09	R$ 193,10
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,73**	**R$ 1.731,73**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 31,29**	**R$ 31,29**
Uniforme	R$ 24,34	R$ 24,34
Gasto mensal	R$ 26,82	R$ 26,82
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,48	-R$ 2,48
EPI	R$ 6,95	R$ 6,95
Gasto mensal	R$ 7,66	R$ 7,66
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,71	-R$ 0,71
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.041,73**	**R$ 3.016,36**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 949,78	R$ 1.403,17
13º salário + adicional de férias	R$ 446,71	R$ 659,95
Afastamento maternidade	R$ 1,68	R$ 2,48
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 439,07	R$ 648,66
Custo de rescisão	R$ 170,23	R$ 251,48
Outros	R$ 34,26	R$ 50,62
Total do Posto/mês	**R$ 6.385,68**	**R$ 8.592,35**

Quadro 113 – Custos de mão de obra – Açougueiro – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 3.092,93**	**R$ 4.569,37**
Salário-base	R$ 2.574,68	R$ 2.574,68
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 815,93
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 449,59
Feriado remunerado	R$ 122,90	R$ 122,90
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 20,48	R$ 231,40
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.701,78**	**R$ 1.701,78**
Vale-transporte	R$ 134,66	R$ 134,66
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 154,48	-R$ 154,48
Fornecimento de refeição	R$ 831,77	R$ 831,77
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 38,62	-R$ 38,62
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 35,15	R$ 35,15
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 45,68**	**R$ 45,68**
Uniforme	R$ 27,22	R$ 27,22
Gasto mensal	R$ 29,99	R$ 29,99
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,77	-R$ 2,77
EPI	R$ 18,46	R$ 18,46
Gasto mensal	R$ 20,34	R$ 20,34
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-R$ 1,88
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.446,75**	**R$ 3.614,74**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.138,20	R$ 1.681,53
13º salário + adicional de férias	R$ 535,32	R$ 790,87
Afastamento maternidade	R$ 2,01	R$ 2,97
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 526,17	R$ 777,34
Custo de rescisão	R$ 203,99	R$ 301,37
Outros	R$ 41,06	R$ 60,66
Total do Posto/mês	**R$ 7.287,14**	**R$ 9.931,57**

Quadro 114 – Custos de mão de obra – Lactarista – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.580,93**	**R$ 3.812,97**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 680,86
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 375,17
Feriado remunerado	R$ 102,55	R$ 102,55
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,09	R$ 193,10
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,73**	**R$ 1.731,73**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 79,14**	**R$ 79,14**
Uniforme	R$ 77,42	R$ 77,42
Gasto mensal	R$ 85,31	R$ 85,31
Crédito PIS/COFINS	-R$ 7,89	-R$ 7,89
EPI	R$ 1,72	R$ 1,72
Gasto mensal	R$ 1,90	R$ 1,90
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,18	-R$ 0,18
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.041,73**	**R$ 3.016,36**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 949,78	R$ 1.403,17
13º salário + adicional de férias	R$ 446,71	R$ 659,95
Afastamento maternidade	R$ 1,68	R$ 2,48
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 439,07	R$ 648,66
Custo de rescisão	R$ 170,23	R$ 251,48
Outros	R$ 34,26	R$ 50,62
Total do Posto/mês	**R$ 6.433,53**	**R$ 8.640,20**

Quadro 115 – Custos de mão de obra – Auxiliar de lactarista – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.580,93**	**R$ 3.812,97**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 680,86
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 375,17
Feriado remunerado	R$ 102,55	R$ 102,55
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,09	R$ 193,10
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,73**	**R$ 1.731,73**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 79,14**	**R$ 79,14**
Uniforme	R$ 77,42	R$ 77,42
Gasto mensal	R$ 85,31	R$ 85,31
Crédito PIS/COFINS	-R$ 7,89	-R$ 7,89
EPI	R$ 1,72	R$ 1,72
Gasto mensal	R$ 1,90	R$ 1,90
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,18	-R$ 0,18
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.041,73**	**R$ 3.016,36**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 949,78	R$ 1.403,17
13º salário + adicional de férias	R$ 446,71	R$ 659,95
Afastamento maternidade	R$ 1,68	R$ 2,48
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 439,07	R$ 648,66
Custo de rescisão	R$ 170,23	R$ 251,48
Outros	R$ 34,26	R$ 50,62
Total do Posto/mês	**R$ 6.433,53**	**R$ 8.640,20**

Quadro 116 – Custos de mão de obra – Equipe de manutenção predial – 44 horas semanais – 2ª a 6ª feira

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários: 1	1	1
	Pedreiro (R$)	Mecânico Mnt. Elétrica (R$)	Mecânico Mnt. Elétrica (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 3.176,85**	**R$ 3.176,85**	**R$ 3.306,25**
Salário-base	R$ 2.801,98	R$ 2.801,98	R$ 2.931,38
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 374,87	R$ 374,87
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.485,25**	**R$ 1.485,25**	**R$ 1.477,31**
Vale-transporte	R$ 70,50	R$ 70,50	R$ 62,74
Custo mensal	R$ 238,62	R$ 238,62	R$ 238,62
Parcela do trabalhador	-R$ 168,12	-R$ 168,12	-R$ 175,88
Fornecimento de refeição	R$ 676,29	R$ 676,29	R$ 674,35
Custo mensal	R$ 718,32	R$ 718,32	R$ 718,32
Parcela do trabalhador	-R$ 42,03	-R$ 42,03	-R$ 43,97
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 305,74	R$ 305,74
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 401,79	R$ 401,79
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Seguro de vida, invalidez e funeral	R$ 46,00	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 38,26	R$ 38,26	R$ 40,02
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 37,38**	**R$ 37,38**	**R$ 37,38**
Uniforme	R$ 23,81	R$ 23,81	R$ 23,81
Gasto mensal	R$ 26,24	R$ 26,24	R$ 26,24
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,43	-R$ 2,43	-R$ 2,43
EPI	R$ 13,57	R$ 13,57	R$ 13,57
Gasto mensal	R$ 14,95	R$ 14,95	R$ 14,95
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,38	-R$ 1,38	-R$ 1,38
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.513,90**	**R$ 2.513,90**	**R$ 2.616,31**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.169,08	R$ 1.169,08	R$ 1.216,70
13º salário + adicional de férias	R$ 540,41	R$ 540,41	R$ 562,43
Afastamento maternidade	R$ 1,97	R$ 1,97	R$ 2,05
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 511,79	R$ 511,79	R$ 532,64
Custo de rescisão	R$ 242,47	R$ 242,47	R$ 252,35
Outros	R$ 48,18	R$ 48,18	R$ 50,14
Total do Posto/mês	**R$ 7.213,38**	**R$ 7.213,38**	**R$ 7.437,25**

Quadro 117 – Custos de mão de obra – Nutricionista clínico – 44 horas semanais – 2ª a sábado

Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Quant. de Funcionários:	1
	44 horas semanais (2ª feira a sábado)	12h x 36h (2ª feira a domingo)
Composição da Remuneração	**R$ 5.463,48**	**R$ 10.420,42**
Salário-base	R$ 4.835,34	R$ 9.670,68
Adicional de insalubridade	R$ 374,87	R$ 749,74
Feriado remunerado	R$ 217,09	R$ 0,00
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 36,18	R$ 0,00
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.551,22**	**R$ 2.382,29**
Vale-transporte	R$ 0,00	R$ 0,00
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 354,32
Parcela do trabalhador	-R$ 290,12	-R$ 580,24
Fornecimento de refeição	R$ 807,01	R$ 939,86
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 1.066,62
Parcela do trabalhador	-R$ 63,38	-R$ 126,76
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 620,66
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 667,66
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 47,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,74	R$ 611,48
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,79	R$ 803,58
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 192,10
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 44,01	R$ 88,03
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 53,00
Norma Regulamentadora nº 07	R$ 11,63	R$ 23,26
Insumos Diversos	**R$ 9,33**	**R$ 15,17**
Uniforme	R$ 9,33	R$ 15,17
Gasto mensal	R$ 10,28	R$ 16,72
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,95	-R$ 1,55
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 4.322,05**	**R$ 8.513,66**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 2.010,56	R$ 3.834,71
13º salário + adicional de férias	R$ 945,62	R$ 1.777,62
Afastamento maternidade	R$ 3,55	R$ 6,46
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 929,45	R$ 1.685,40
Custo de rescisão	R$ 360,34	R$ 1.020,32
Outros	R$ 72,53	R$ 189,15
Custos Indiretos, Lucro e Tributos	**R$ 3.154,96**	**R$ 5.931,56**
Custos Indiretos	R$ 659,21	R$ 1.239,36
Lucro	R$ 864,38	R$ 1.625,10
Tributos	R$ 1.631,37	R$ 3.067,10
ISS	R$ 290,02	R$ 545,26
PIS	R$ 239,27	R$ 449,84
COFINS	R$ 1.102,08	R$ 2.072,00
Total do Posto/mês	**R$ 14.501,04**	**R$ 27.263,10**
Total do Posto/dia	**R$ 583,78**	**R$ 895,63**

3.6.1. Dimensionamento da mão de obra

a) Pacientes adultos e infantis

Quadro 118 – Quantidade de profissionais necessários de acordo com a quantidade de leitos atendidos

Faixa de Comensais	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200	Infantil
Base de Cálculo	**60**	**120**	**180**	**260**	**450**	**650**	**900**	**1.150**	**120**
Total de profissionais	5	10	15	22	38	54	75	96	10
Total de copeiros	2	4	6	9	15	22	30	38	4
Total de Nutricionistas	1	1	1	1	2	3	3	3	1
Quantidade de profissionais restantes	2	5	8	12	21	29	42	55	5

Quadro 119 – Quantidade de profissionais por setor/atividade

Setores	Participação	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 1.200	Infantil 120
Administração	6,30%	0	0	0	1	1	2	3	3	0
Recebimento e estocagem	10,00%	0	1	1	1	2	3	4	5	1
Pré-preparo de gêneros	37,50%	1	2	3	4	9	11	16	21	2
Cocção	25,00%	1	1	2	3	5	7	10	14	1
Distribuição	0,00%	2	4	6	9	15	22	30	38	4
Higienização de utensílios e ambiente	21,30%	0	1	2	3	4	6	9	12	1
Total	100,00%	4	9	14	21	36	51	72	93	9

Quadro 120 – Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno

(continua)

Faixa de Comensais	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500	
Setores/Turno	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**
Administração	0	-	0	-	0	-	1	-	1	-
Recebimento e estocagem	0	-	1	-	1	-	1	-	2	-
Pré-preparo de gêneros	1	-	2	-	3	-	4	-	9	-
Cocção	1	-	1	-	2	-	3	-	5	-
Distribuição	2	0	3	1	5	1	8	1	14	1
Higienização de utensílios	0	-	1	-	2	-	3	-	4	-
Total	**4**		**9**		**14**		**21**		**36**	

Quadro 120 – Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno

(continua)

Faixa de Comensais	Até 700		Até 1.000		Até 1.200		Infantil	
Setores/Turno	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**
Administração	2	-	3	-	3	-	0	-
Recebimento e estocagem	3	-	4	-	5	-	1	-
Pré-preparo de gêneros	9	2	14	2	17	4	2	-
Cocção	7	-	10	-	14	-	1	-
Distribuição	21	1	29	1	37	1	3	1
Higienização de utensílios	5	1	8	1	10	2	1	-
Total	**51**		**72**		**93**		**9**	

Quadro 121 – Distribuição da equipe de nutrição por setor e por turno

Faixa de Comensais	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500	
Nutricionista RT	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
Nutricionista	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
Técnico em nutrição	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
Faixa de Comensais	**Até 700**		**Até 1.000**		**Até 1.200**		**Infantil**	
Nutricionista RT	1	0	1	0	1	0	1	0
Nutricionista	2	0	2	0	2	0	0	0
Técnico em nutrição	2	0	3	0	3	0	0	0

Quadro 122 – Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários por setor e por turno

(continua)

Faixa de Comensais	Participação Funcionário (%)	Custo Mensal (R$)		Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500	
Setores/Turno		**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**
Nutrição													
Nutricionista RT	100,00%	R$ 11.346,08	R$ 16.017,32	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
Nutricionista		R$ 11.346,08	R$ 16.017,32	0	0	0	0	0	0	0	0	1,28	0
Técnico em nutrição		R$ 8.378,72	R$ 11.586,91	0	0	0	0	0	0	0	0	1,28	0
Administração		**R$ 6.907,20**	**R$ 9.363,52**										
Cozinheiro	100,00%	R$ 6.907,20	R$ 9.363,52	0	0	0	0	0	0	1,28	0	1,28	0
Recebimento e estocagem		**R$ 6.385,68**	**R$ 8.592,35**										
Auxiliar de estoque	100,00%	R$ 6.385,68	R$ 8.592,35	0	0	1,28	0	1,28	0	1,28	0	2,56	0
Pré-preparo		**R$ 6.834,70**	**R$ 9.260,25**										
Ajudante de cozinha	50,00%	R$ 6.382,25	R$ 8.588,92	1,28	0	2,56	0	3,84	0	5,12	0	11,52	0
Açougueiro	50,00%	R$ 7.287,14	R$ 9.931,57										
Cocção		**R$ 6.654,24**	**R$ 8.985,74**										
Cozinheiro	50,00%	R$ 6.907,20	R$ 9.363,52	1,28	0	1,28	0	2,56	0	3,84	0	6,4	0
1/2 Oficial de cozinha	50,00%	R$ 6.401,28	R$ 8.607,95										
Distribuição		**R$ 6.416,23**	**R$ 8.622,90**										
Copeiro	100,00%	R$ 6.416,23	R$ 8.622,90	2,56	0	3,84	1,28	6,4	1,28	10,24	1,28	17,92	1,28
Higienização de utensílios		**R$ 6.382,25**	**R$ 8.588,92**										
Auxiliar de serviços gerais	100,00%	R$ 6.382,25	R$ 7.789,21	0	0	1,28	0	2,56	0	3,84	0	5,12	0
			Total mensal (R$)	**R$ 45.037,47**		**R$ 89.378,91**		**R$ 131.239,58**		**R$ 190.154,23**		**R$ 341.798,48**	
			Número de comensais	60		120		180		260		450	
			Custo diário por comensal (R$)	**R$ 24,66**		**R$ 24,47**		**R$ 23,95**		**R$ 24,03**		**R$ 24,95**	

Quadro 122 – Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários por setor e por turno

(continua)

Faixa de Comensais	Participação Funcionário (%)	Custo Mensal (R$)		Até 700		Até 1.000		Até 1.200		Infantil	
Setores/Turno		**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**
Nutrição											
Nutricionista RT	100,00%	R$ 11.346,08	R$ 16.017,32	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00
Nutricionista		R$ 11.346,08	R$ 16.017,32	2,56	0,00	2,56	0,00	2,56	0,00	0,00	0,00
Técnico em nutrição		R$ 8.378,72	R$ 11.586,91	2,56	0,00	3,84	0,00	3,84	0,00	0,00	0,00
Administração		**R$ 6.907,20**	**R$ 9.363,52**								
Cozinheiro	100,00%	R$ 6.907,20	R$ 9.363,52	2,56	0,00	3,84	0,00	3,84	0,00	0,00	0,00
Recebimento e estocagem		**R$ 6.385,68**	**R$ 8.592,35**								
Auxiliar de estoque	100,00%	R$ 6.385,68	R$ 8.592,35	3,84	0,00	5,12	0,00	6,40	0,00	1,28	0,00
Pré-preparo		**R$ 6.834,70**	**R$ 9.260,25**								
Ajudante de cozinha	50,00%	R$ 6.382,25	R$ 8.588,92	11,52	2,56	17,92	2,56	21,76	5,12	2,56	0
Açougueiro	50,00%	R$ 7.287,14	R$ 9.931,57								
Cocção		**R$ 6.654,24**	**R$ 8.985,74**								
Cozinheiro	50,00%	R$ 6.907,20	R$ 9.363,52	8,96	0	12,80	0	17,92	0	1,28	0
1/2 oficial de cozinha	50,00%	R$ 6.401,28	R$ 8.607,95								
Distribuição		**R$ 6.416,23**	**R$ 8.622,90**								
Copeiro	100,00%	R$ 6.416,23	R$ 8.622,90	26,88	1,28	37,12	1,28	47,36	1,28	3,84	1,28
Higienização de utensílios		**R$ 6.382,25**	**R$ 8.588,92**								
Auxiliar de serviços gerais	100,00%	R$ 6.382,25	R$ 8.588,92	6,40	1,28	10,24	1,28	12,8	2,56	1,28	0
			Total mensal (R$)	**R$ 501.454,71**		**R$ 688.698,72**		**R$ 873.928,13**		**R$ 89.378,91**	
			Número de comensais	650		900		1150		120	
			Custo diário por comensal (R$)	**R$ 25,35**		**R$ 25,14**		**R$ 24,97**		**R$ 24,47**	

b) Postos de manipulação especializada

Quadro 123 – Quantidade de profissionais necessários

Funções	Básico Diurno	Diurno I	Diurno II	Básico Noturno	Noturno I	Noturno II
Nutricionista RT	1	1	1	0	0	0
Lactarista/manipulação enteral	1	1	1	1	1	1
Auxiliar de lactarista	0	1	2	0	1	2

Quadro 124 – Quadro de profissionais com folguista por setor e por turno para o posto de manipulação de dietas

Posto	Custo Mensal (R$)		Básico Diurno	Diurno I	Diurno II	Básico Noturno	Noturno I	Noturno II
Setores/Turno	Diurno	Noturno						
Nutrição								
Nutricionista RT	11.346,08	16.017,32	1	1	1	0	0	0
Manipulação								
Lactarista	6.433,53	8.640,20	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28
Auxiliar de lactarista	6.433,53	8.640,20	0	1,28	2,56	0	1,28	2,56
Total Mensal (R$)			**19.581,00**	**27.815,92**	**36.050,84**	**11.059,46**	**22.118,91**	**33.178,37**

Quadro 125 – Exemplo de planilha de orçamento com quantitativos e valores unitários – Paciente adulto com o adicional do Nutricionista clínico

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária	Valor Unitário da Refeição (R$)	Quantidade de Postos de Nutricionistas Clínicos	Valor Unitário do Posto/dia (R$)	Prazo Contratual (Dias)	Total (R$)
	(1)	(2)[15]	(3)[16]	(4)	(5)[17]	(6)=[(1)x(2)+(3)x(4)]x(5)
Dieta geral						
Desjejum – dieta geral – adulto	180	R$ 7,92	-	-	913	R$ 1.300.917,76
Almoço – dieta geral – adulto	180	R$ 33,05	-	-	913	R$ 5.431.491,33
Merenda – dieta geral – adulto	180	R$ 6,72	-	-	913	R$ 1.105.034,89
Jantar – dieta geral – adulto	180	R$ 33,44	-	-	913	R$ 5.495.366,18
Ceia – dieta geral – adulto	180	R$ 5,29	-	-	913	R$ 868.697,95
Dieta leve						
Desjejum – dieta leve – adulto	30	R$ 7,37	-	-	913	R$ 201.915,49
Colação – dieta leve – adulto	30	R$ 3,65	-	-	913	R$ 100.070,60
Almoço – dieta leve – adulto	30	R$ 23,36	-	-	913	R$ 639.813,07
Merenda – dieta leve – adulto	30	R$ 6,26	-	-	913	R$ 171.397,51
Jantar – dieta leve – adulto	30	R$ 23,96	-	-	913	R$ 656.136,64
Ceia – dieta leve – adulto	30	R$ 5,77	-	-	913	R$ 157.912,82
Dieta líquida						
Desjejum – dieta líquida – adulto	10	R$ 5,74	-	-	913	R$ 52.401,03
Colação – dieta líquida – adulto	10	R$ 3,65	-	-	913	R$ 33.356,87
Almoço – dieta líquida – adulto	10	R$ 18,10	-	-	913	R$ 165.246,60
Merenda – dieta líquida – adulto	10	R$ 5,60	-	-	913	R$ 51.099,88
Jantar – dieta líquida – adulto	10	R$ 18,10	-	-	913	R$ 165.246,60
Ceia – dieta líquida – adulto	10	R$ 4,92	-	-	913	R$ 44.948,97
Dieta hipercalórica e hiperproteica						
Desjejum – dieta hiper hiper – adulto	10	R$ 8,73	-	-	913	R$ 79.725,27
Colação – dieta hiper hiper – adulto	10	R$ 4,16	-	-	913	R$ 37.970,05
Almoço – dieta hiper hiper – adulto	10	R$ 38,05	-	-	913	R$ 347.408,21
Merenda – dieta hiper hiper – adulto	10	R$ 10,12	-	-	913	R$ 92.381,96
Jantar – dieta hiper hiper – adulto	10	R$ 38,50	-	-	913	R$ 351.548,24
Ceia – dieta hiper hiper – adulto	10	R$ 8,37	-	-	913	R$ 76.413,25
Nutricionista clínico						
Nutricionista clínico – 2ª feira a domingo	-		2,00	R$ 895,63	913	R$ 1.635.427,75
					Total Paciente Adulto – (A)	**R$ 17.626.501,16**

[15] O preço unitário considerado foi da faixa de comensais (60 comensais).
[16] O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla dois profissionais.
[17] Considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses.

DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS

Para a obtenção dos valores apresentados neste capítulo, fazem-se necessárias definições que suportem os cálculos. Esses critérios e referências técnicas estão apresentados abaixo, divididos em:

- **Matéria-prima alimentar:** gêneros e produtos alimentícios;
- **Matéria-prima não alimentar:** recipientes e recicláveis individuais, recicláveis para preparo das refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção;
- **Custos diversos:** equipamentos, utensílios, consumo de gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos, análise de potabilidade de água e análise de Swab) e as despesas com manutenção das instalações físicas e equipamentos;
- **Mão de obra:** profissional dedicado ao preparo e fornecimento das refeições.

Os valores unitários de aquisição desses itens foram obtidos através de pesquisa junto ao mercado fornecedor.

A composição dos custos referenciais é resultante do somatório do custo fixo e do custo variável, após o rateio mencionado a seguir.

Para a apuração dos cálculos, foram considerados os custos diretos dos insumos de gêneros e produtos alimentícios, recipientes e recicláveis individuais para cada uma das refeições. Os demais custos destinados ao preparo das refeições (custos de recicláveis para o preparo das refeições, custos de mão de obra para o preparo e distribuição das refeições, as despesas com instalações e equipamentos, custos com produtos de higienização e limpeza das dependências utilizadas) foram rateados para cada uma das refeições em função da proporcionalidade dos custos. Para tanto, o rateio dessas despesas considerou a ponderação de 40% para cada refeição principal (almoço e jantar) e 5% para cada refeição menor (desjejum, colação, merenda, ceia e lanches), conforme apresentado no quadro a seguir.

Quadro 126 – Definição de custos diretos e custos para rateio, por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
	Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Matéria-prima alimentar e recicláveis individuais	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas*	5,00%
Colação			5,00%
Almoço			40,00%
Merenda			5,00%
Jantar			40,00%
Ceia			5,00%

4. CUSTOS DOS SERVIÇOS

Para a elaboração da composição dos custos relativos ao preparo de refeições, foram adotadas faixas de escala em função da capacidade produtiva de uma cozinha industrial, considerando-se uma cozinha padrão projetada. Portanto, foram estabelecidas as seguintes métricas:

- Faixa de até 60 refeições – base adotada de 60;
- Faixa de 61 a 120 refeições – base adotada de 120;
- Faixa de 121 a 180 refeições – base adotada de 180;
- Faixa de 181 a 300 refeições – base adotada de 260;
- Faixa de 301 a 500 refeições – base adotada de 450;
- Faixa de 501 a 700 refeições – base adotada de 650;
- Faixa de 701 a 1.000 refeições – base adotada de 900;
- Faixa de 1.001 a 1.200 refeições – base adotada de 1.150.

4.1 Custo com Matéria-prima Alimentar e Não Alimentar

4.1.1 Gêneros e Produtos Alimentícios

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios estabelecidos no Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, utilizando, por tipo de refeição, os respectivos per capita e a frequência de utilização, apurando-se o custo unitário das refeições, resultando nas quantidades mensais de cada gênero ou produto.

Para a composição dos custos das refeições (Quadro 60 a Quadro 88), considera-se a gramatura de cada alimento cru com seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

Os preços médios unitários dos gêneros e produtos alimentícios foram resultantes de pesquisas realizadas junto ao mercado fornecedor.

4.1.2 Recicláveis para Porcionamento

Para a apuração dos custos com recicláveis utilizados no porcionamento, foram considerados os itens:

- Luva plástica descartável;
- Touca descartável em TNT.

4.1.3 Recicláveis Individuais

Para determinar o custo com os recicláveis, foram considerados os custos médios dos seguintes itens:

Almoço e jantar: bandeja térmica com refil descartável, sopeira térmica com refil descartável, talheres, copos, potes para salada e sobremesa, guardanapos, saco plástico para talher e etiqueta para identificação;

- Desjejum, merenda, ceia, lanche e sucos: canudo, copo descartável, embalagens para lanche e fruta e etiqueta de identificação;
- Colação: canudo, copo, bandeja térmica e refil descartável, embalagens para lanche e fruta e etiqueta para identificação.

Para a apuração dos custos de recicláveis individuais, a frequência de utilização foi considerada de acordo com as substituições do cardápio, impactando na utilização dos itens, conforme o tipo de refeição.

4.1.4 Recicláveis para o Preparo das Refeições

Para os recicláveis utilizados no preparo das refeições, como filme de PVC, papel alumínio, sacos plásticos para amostra e outros.

4.2 Custos Diversos

4.2.1 Equipamentos

Para a apuração de estimativa de custos, foi considerada a utilização de equipamentos dimensionados para cozinha padrão, em função do número de refeições preparadas. Os custos unitários foram obtidos por meio de depreciação dos respectivos valores de aquisição, vida útil de 10 anos e manutenção anual de 10%, conforme recomendações dos fabricantes.

4.2.2 Utensílios

Utensílios: para a apuração de estimativa de custos, foram considerados os tipos de utensílios necessários para o funcionamento de uma cozinha padrão, de acordo com o número de refeições preparadas. O custo unitário foi obtido através de depreciação dos respectivos valores de aquisição e a vida útil de 2 (dois) anos, conforme recomendações dos fabricantes.

Para a apuração de estimativa de custos dos recipientes individuais, foi considerada a vida útil de 10 (dez) anos.

4.2.3 Material de Limpeza e de Higiene

Para efeito de custos, foi considerado o percentual de 3% do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima empregada, para cobrir as despesas com limpeza e higienização.

4.2.4 Custo com Consumo de Gás

Para o cálculo de custos, foi utilizado como base o gás GLP em cilindros com capacidade de 45 kg, considerando o valor médio unitário de R$ 9,24/kg. Para o dimensionamento do consumo para cada faixa de produção, adotou-se a seguinte equação:

$$Y = \left(\frac{T}{60} * kg/h\right) * \left(\frac{Q}{C}\right)$$

Em que:

Y: Consumo de gás per capita diário;

T: Tempo de preparo em minutos;

kg/h: Consumo por queimador, em kg/h;

Q: Número de Queimadores; e

C: Número de comensais (base de cálculo).

Para a elaboração do cálculo do consumo de gás, foi considerado o consumo por queimador de 0,700 Kg/h, além da utilização média de 4 queimadores. Para cada faixa de comensal o tempo de preparo em minutos foi assim definido:

Quadro 127 – Tempo de preparo para cada faixa de comensal em minutos

Faixa	Base Adotada	Tempo de Preparo (em minutos)
Até 60 refeições	60	60
De 61 a 120 refeições	120	90
De 121 a 180 refeições	180	120
De 181 a 300 refeições	260	150
De 301 a 500 refeições	450	180
De 501 a 700 refeições	650	210
De 701 a 1.000 refeições	900	240
De 1.001 a 1.200	1.150	270

4.2.5 Controles de segurança alimentar

4.2.5.1 **Controle integrado de pragas**: para a realização da aplicação do controle integrado de pragas nas dependências utilizadas para os serviços, considerou-se a aplicação mensal, com adoção do valor de R$ 2,72 m², calculado por meio de pesquisa de mercado.

O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias. Essa ação tem por finalidade minimizar o risco da contaminação dos alimentos por pragas.

4.2.5.2 **Análise microbiológica dos alimentos:** recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos, dada a importância no diagnóstico de possíveis surtos de infecção ou intoxicação alimentar, bem como para o monitoramento de medidas corretivas em pontos críticos de controle. Para tanto, deve ser coletada uma amostra de todos os alimentos constantes do cardápio diário (almoço e jantar), cujos quantitativos e técnica de coleta de amostras devem atender à Portaria CVS nº 05/2013. Para a realização da composição dos custos, do universo das amostras coletadas, considerou-se uma análise mensal no valor de R$ 412,19 atribuindo os seguintes quantitativos:

- (duas) análises mensais para a quantidade de refeições até 120 (cento e vinte) comensais; e
- (quatro) análises para quantidades a partir de 180 (cento e oitenta) comensais.

4.2.5.3 **Análise de portabilidade de água:** recomenda-se a realização de análise de potabilidade da água pela importância no diagnóstico de possíveis contaminações. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais. Em geral, são diversos os tipos de microrganismos que habitam as águas. Por isso, a legislação solicita que as análises do controle de qualidade da água sejam realizadas periodicamente como medida preventiva.

Para efeito de composição de custos, considerou-se uma análise a cada 6 (seis) meses.

O valor de R$ 142,31 por análise foi resultante de pesquisas de mercado:

4.2.5.4 **Análise de Swab das mãos e utensílios:** recomenda-se realizar esta análise trimestralmente, com a finalidade de monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação. Para a apuração dos custos foi adotado o seguinte critério:

- Análise de Swab das mãos:
  - Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
  - Staphylococcus aureus.

A coleta deverá considerar 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante, realizando-se uma análise por setor: cozinha geral, posto de manipulação de dietas especiais e lactário, no valor de R$ 346,23.

- Análise de Swab de utensílios:
  - Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
  - Contagem de microrganismos Aeróbios mesófilos.

A coleta deverá considerar 1 (um) utensílio envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante, realizando-se uma análise por setor (cozinha geral, posto de manipulação de dietas especiais e lactário), no valor de R$ 305,54.

4.3 Custos manutenção das instalações

Foram previstas despesas para a manutenção das dependências utilizadas para a operacionalização dos serviços envolvidos, compreendendo os reparos, as pequenas adaptações que se fizerem necessárias e respectivas manutenções. Estimou-se, para tanto, uma equipe composta de ajudante de pedreiro, ajudante de manutenção elétrica, ajudante de manutenção mecânica e gastos com despesa de material, equipamento e ferramental. Os custos para este item foram calculados utilizando o coeficiente apresentado no Quadro 101,

multiplicado pelo custo total mensal de manutenção.

4.4 Custos com a mão de obra

4.4.1 Custo com salários

Foram consideradas jornadas de trabalho de 44 horas semanais, observadas as especificidades de cada categoria profissional, com os pisos salariais obtidos nas respectivas Convenções Coletivas de Trabalho[18]. Para os profissionais das áreas de nutrição, cozinha, serviços gerais, estoque, copa e lactário, foi adotada jornada de 44 horas semanais, de segunda-feira a sábado. Para os profissionais de manutenção predial — pedreiro, mecânico de manutenção elétrica e mecânico de manutenção mecânica — foi adotada jornada de 44 horas semanais, de segunda-feira a sexta-feira.

4.4.1.1 Essencialmente, os pisos salariais foram obtidos nas conveções coletivas de trabalho:

- Nutricionista responsável técnico: R$ 4.835,34 mensal;
- Nutricionista: R$ 4.835,34 mensal;
- Técnico em nutrição: R$ 3.203,52 mensal;
- Cozinheiro: R$ 2.364,87 mensal;
- ½ Oficial de cozinha: R$ 2.086,42 mensal;
- Ajudante de cozinha: R$ 2.086,42 mensal;
- Auxiliar de serviços gerais: R$ 2.086,42 mensal;
- Auxiliar de estoque: R$ 2.086,42 mensal;
- Copeiro: R$ 2.086,42 mensal;
- Lactarista: R$ 2.086,42 mensal;
- Auxiliar de lactarista: R$ 2.086,42 mensal;
- Pedreiro: R$ 2.801,98 mensal;
- Mecânico de manutenção elétrica: R$ 2.801,98 mensal;
- Mecânico de manutenção mecânica: R$ 2.931,38 mensal.

4.4.1.2 Piso Salarial Obtido no CAGED

Por não estarem contempladas de forma específica nas convenções coletivas analisadas, algumas categorias profissionais tiveram seus salários estimados com base em levantamento realizado a partir das informações disponíveis no Cadastro Geral de Empregados e

[18] Para a função de açougueiro, não contemplada de forma específica nas Convenções Coletivas de Trabalho analisadas, foi adotado o salário médio obtido a partir de levantamento realizado com base nas informações do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

Desempregados (CAGED), considerando-se os últimos 12 (doze) meses da base de dados utilizada.

O CAGED constitui fonte de informações para estudos, pesquisas, projetos e programas relacionados ao mercado de trabalho, além de subsidiar a formulação e a tomada de decisões no âmbito das políticas públicas. Entre as informações disponibilizadas, destaca-se o salário nominal associado aos registros e desligamentos de vínculos empregatícios, permitindo a apuração dos valores salariais registrados no período de referência.

Para a composição do levantamento, foram considerados, na base de informações do CAGED referente ao ano de 2019 — último ano em que houve atualização salarial para a categoria analisada —, exclusivamente os registros do Estado de São Paulo, abrangendo todas as atividades econômicas classificadas segundo as CNAEs disponíveis e vínculos com jornada de trabalho de 44 horas semanais. Os vínculos empregatícios foram considerados independentemente do porte da empresa.

Considerando que as informações do CAGED são organizadas segundo a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), foi estabelecida a correspondência entre a categoria profissional objeto do levantamento e a respectiva ocupação classificada na CBO. **Para a categoria de açougueiro, identificou-se correspondência direta com a CBO 848510 – Açougueiro**.

Desse modo, o tratamento estatístico aplicado à base de dados do CAGED, composta pelas informações referentes aos 12 (doze) meses analisados, considerou como limite inferior ao valor correspondente à primeira faixa do salário-mínimo vigente no Estado de São Paulo. Assim, foram considerados exclusivamente os registros de admissões e desligamentos com salários iguais ou superiores ao piso paulista, que, à época, correspondia a R$ 1.163,55.

A partir desse valor, referente ao ano de 2019, o salário é atualizado, a cada revisão deste Estudo Técnico, pelo mesmo percentual de reajuste estabelecido na CCT da categoria preponderante. Para a presente versão, foi considerado o seguinte salário:

- **Açougueiro: R$ 2.574,68 mensais.**

4.4.2 Adicional Noturno e Hora Noturna Reduzida: Art. 73 da CLT

O adicional noturno é devido ao empregado que exerce suas atividades no período compreendido entre as 22h e as 5h, como forma de compensação pelo trabalho realizado em período noturno. Nos termos do art. 73 da CLT, o trabalho noturno urbano deve ser remunerado

com acréscimo de, no mínimo, 20% sobre o valor da hora diurna. No presente Caderno, foi adotado o percentual de 35%, conforme estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho aplicável.

Nos termos do § 1º do art. 73 da CLT, a hora do trabalho noturno é computada como 52 minutos e 30 segundos. Dessa forma, para fins de apuração da jornada noturna, cada período de 52 minutos e 30 segundos efetivamente trabalhado corresponde a uma hora noturna, resultando em maior quantidade de horas computadas em relação ao período diurno de mesma duração.

Para efeito de cálculo dos custos, considerou-se que a incidência do adicional noturno e da hora noturna reduzida está relacionada às atividades e ao número de refeições a serem preparadas, alcançando as funções diretamente envolvidas nas operações de pré-preparo e higienização. Para essas atividades, considerou-se a permanência dos profissionais envolvidos por 7 (sete) horas diárias no período correspondente[19].

O cálculo do adicional noturno (Adic.Not) segue a seguinte fórmula:

$$\text{Adic.Not} = \text{QHN} \times (\text{HN} \times 35\%)$$

Em que:

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas (7 × 30,44); e
HN: Valor da hora normal.

Já a hora noturna reduzida (Hnot.adic.) é calculada como se segue:

$$\text{Hnot.adic.} = \text{QHN} \times (\text{cHReduz} - 1) \text{ x } \text{HN} \times (1 + 35\%)$$

Em que:

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas (7 × 30,44);

cHReduz: Coeficiente de conversão da hora reduzida $\left(1{,}142857 = \frac{60}{52{,}5}\right)$

HN: Valor da hora normal.

4.4.3 Adicional para Feriados Trabalhados

[19] A Lei nº 13.467/2017, em seu art. 59-A, extinguiu o pagamento de adicional noturno para as horas estendidas (após 5h) para a jornada de 12x36 horas e DSR.

Em virtude da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar demandar o exercício contínuo das atividades, foi considerado o pagamento da hora normal acrescido de um adicional de 100% para as horas trabalhadas nos dias de feriado.

4.4.4 Adicional de Insalubridade

A Cláusula 13ª da Convenção Coletiva de Trabalho da categoria preponderante estabelece que, constatada, mediante laudo pericial, a existência de insalubridade, será devido adicional de 40%, 20% ou 10% do salário-mínimo estadual, conforme o grau de insalubridade seja classificado como máximo, médio ou mínimo, nos termos do art. 192 da CLT. Para o presente estudo, foi adotado o percentual de 20%, correspondente ao grau médio de insalubridade.

4.4.5 Benefícios aos Empregados

Foi convencionada a concessão dos mesmos benefícios concedidos à categoria preponderante da prestação do serviço para todas as categoriais.

a) Tipo de vale-transporte: crédito eletrônico de vale-transporte (ônibus) relativo à cidade de São Paulo.

- Valor unitário: R$ 5,82;
- Quantidade de modais por dia trabalhado = 2 (dois), ida e volta;
- Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho:

Quadro 128 – Custo mensal com vale-transporte, por posto de trabalho

Jornada	Frequência	Tarifas Fornecidas por dia	Dias Efetivamente Trabalhados por mês	Tarifas Fornecidas por mês	Tarifa Unitária	Custo Mensal (R$/mês)[20]
(1)	(2)	(3)	(4)	(5) = (3) * (4)	(6)	(7) = (5) * (6)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	2	20,50	41,00	R$ 5,82	238,62
44 horas semanais	2ª a sábado	2	24,84	49,68	R$ 5,82	289,14

b) Fornecimento de refeição

Para efeito da apuração de custos com o fornecimento de refeições, previsto na Cláusula 16 da CCT da categoria preponderante, foi considerado o valor diário de R$ 35,04, equivalente a uma unidade de Vale-Refeição estipulado na hipótese do parágrafo único da própria Cláusula 16.

[20] Os resultados foram arredondados na segunda casa decimal.

Poderá ser descontado do funcionário um valor equivalente a 1,5% (um virgula cinquenta por cento) sobre o salário.

c) Cesta Básica

Conforme convenção coletiva da categoria, fica assegurado o pagamento de uma cesta básica no valor de R$ 333,83 por empregado. O funcionário arcará com R$ 23,50 desse valor.

d) Assistência Médica

Fica assegurada a assistência médica hospitalar por meio de convênio médico aos seus profissionais. Para manutenção desse plano, o funcionário participará com 40% sobre o custo individual da assistência médica, limitando o desconto em R$ 96,05.

e) Benefício Social Familiar

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o pagamento do benefício no valor total mensal de R$ 46,00 por funcionário.

f) Auxílio-creche

Todas as empregadas mães que ganham até R$ 3.129,63 receberão reembolso de 30% do salário normativo da função para manutenção de cada filho, de até 6 anos, em creche de livre escolha, conforme comunicado da categoria. Para aquelas que recebem acima deste valor, o reembolso será de 20%. Para o cálculo do valor do auxílio-creche, adotou-se o seguinte procedimento:

- Calculou-se a média de filhos por domicílio a partir da divisão do número de filhos tidos pelas mulheres por domicílio (Censo de 2022) pelo número de famílias residentes por domicílio (Censo de 2022). Dessa forma, encontrou-se que a média de filhos por domicílio é de 2 (dois);
- O valor do auxílio-creche é, então, obtido através dos seguintes passos:
  - Multiplicação de 30% ou 20% do salário normativo pelo tempo de concessão do benefício, que é o tempo de permanência do empregado na empresa, se esse for inferior ao tempo de concessão estipulado em convenção coletiva. Caso o tempo de permanência seja maior que o tempo estipulado, prevalece o tempo definido em convenção;
  - Esse resultado é multiplicado pelas porcentagens de mulheres na categoria e de mulheres aptas a procriar na categoria profissional de análise. Posteriormente, pelo percentual de fecundidade e pela média de filhos por domicílio. O resultado é divido

pelo tempo de permanência do funcionário na empresa.

g) Assistência Odontológica

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o custo mensal de R$ 26,50 por empregado para o pagamento do auxílio de assistência odontológica.

4.4.6 Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

As empresas deverão fornecer uniformes completos para seus profissionais, bem como equipamentos de proteção e segurança, em conformidade com o acordo coletivo da categoria.

Quadro 129 – Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme e EPIs dos profissionais da cozinha

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (Meses) 2ª a sábado	Vida Útil (Meses) 2ª a domingo	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Nutricionista 12x36h	Cozinheiro/ 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. de Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Aux. de Estoque	Açougueiro	Lactarista/ Aux. de Lactarista	Copeiro
Crachá de identificação	R$ 6,19	12	12	1	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52
Calça em brim	R$ 56,80	8	8	2			R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20	
Camisa de gola careca	R$ 21,87	8	8	3				R$ 8,20		R$ 8,20	R$ 8,20	
Vestido	R$ 110,81	8	8	2								R$ 27,70
Jaleco/guarda pó	R$ 57,58	12	15	2	R$ 9,60	R$ 7,68	R$ 9,60		R$ 9,60			
Avental de tecido	R$ 38,72	12	12	2							R$ 6,45	
Gorro ou bibico em brim	R$ 13,71	6	6	2			R$ 4,57			R$ 4,57	R$ 4,57	
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R$ 0,16	4	4	4	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16
Sapatilha descartável em TNT (Propé)*	R$ 0,17	1	1	80							R$ 13,34	
Meia	R$ 7,02	6	6	2			R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34
Tênis	R$ 106,58	6	6	2							R$ 35,53	R$ 35,53
Total Mensal (R$)					**R$ 10,28**	**R$ 8,36**	**R$ 31,39**	**R$ 25,42**	**R$ 26,82**	**R$ 29,99**	**R$ 85,31**	**R$ 66,25**

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (Meses) 2ª a sábado	Vida Útil (Meses) 2ª a domingo	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Nutricionista 12x36h	Cozinheiro/ 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. de Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Aux. de Estoque	Açougueiro	Lactarista/ Aux. de Lactarista	Copeiro
Avental de borracha	R$ 11,40	12	12	2			R$ 1,90	R$ 1,90		R$ 1,90	R$ 1,90	R$ 1,90
Bota de cano curto em PVC	R$ 40,54	12	12	1			R$ 3,38	R$ 3,38				
Bota de cano longo em PVC	R$ 41,25	12	12	1					R$ 3,44	R$ 3,44		
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R$ 108,21	36	36	1					R$ 3,01			
Luva de proteção	R$ 39,08	6	6	1								
Luva de malha de aço	R$ 330,72	24	24	1			R$ 13,78			R$ 13,78		
Luva reforçada para baixas temperaturas	R$ 29,29	24	24	1			R$ 1,22		R$ 1,22	R$ 1,22		
Total Mensal EPI					**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 20,28**	**R$ 5,28**	**R$ 7,66**	**R$ 20,34**	**R$ 1,90**	**R$ 1,90**

Quadro 130 – Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme e EPIs dos profissionais envolvidos na manutenção predial

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (Meses) 2ª a sábado	Vida Útil (Meses) 2ª a domingo	Quantidade	Pedreiro/ Manut. Mecânica/ Manut.
Uniformes					
Crachá de identificação	R$ 6,19	12,0	12,0	1,0	R$ 0,52
Calça em brim	R$ 56,80	8,0	8,0	2,0	R$ 14,20
Camisa de gola careca	R$ 21,87	8,0	8,0	3,0	R$ 8,20
Cinto de nylon	R$ 17,74	18,0	18,0	1,0	R$ 0,99
Meia	R$ 7,02	6,0	6,0	2,0	R$ 2,34
Total mensal com uniformes (R$)					**R$ 26,25**
EPIs					
Tênis de segurança	R$ 88,10	6,0	6,0	2,0	R$ 29,37
Protetor auricular	R$ 1,57	4,0	4,0	4,0	R$ 1,57
Total mensal com EPIs(R$)					**R$ 30,94**

4.4.7 Dimensionamento de Pessoal

a) Profissionais do Quadro Geral

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação dos serviços, foi dimensionado o contingente de pessoal em função do número de pacientes a serem atendidos, quanto a suas categorias funcionais e a respectiva distribuição por setores de serviços.

O indicador adotado em referências bibliográficas recomenda, em princípio, a locação de 1 (um) funcionário para cada 8 leitos. Tendo em vista a adoção, no presente estudo, da utilização dos gêneros e produtos semiprocessados, reduzindo significativamente o tempo demandado e a quantidade de profissionais requerida no pré-preparo e preparo, aliado ao avanço tecnológico dos equipamentos e utensílios, essa proporção foi alterada para 1 profissional a cada 12 leitos. Do total de profissionais, descontou- se a quantidade de Nutricionistas necessária e a quantidade de copeiros.

O número de Nutricionistas foi estabelecido conforme Resolução CFN nº 600/2018. Para todas as faixas foi considerada a necessidade da presença de um Nutricionista responsável técnico.

Já a quantidade de copeiros foi obtida considerando a proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) leitos, adicionando-se um copeiro noturno para o atendimento de contingências nesse período a partir de 120 leitos.

Após a definição da quantidade de profissionais necessária, foi realizada a separação dos mesmos por setores da UAN, conforme o quadro a seguir.

Quadro 131 – Distribuição dos profissionais por setores[21]

Setores UAN	Distribuição de Equipe	Distribuição de Equipe – reponderado
Administração	5,00%	6,30%
Recebimento e estocagem	8,00%	10,00%
Pré-preparo de gêneros	30,00%	37,50%
Cocção	20,00%	25,00%
Distribuição*		0,00%
Higienização de utensílios e ambiente	17,00%	21,30%
Total	**80,00%**	**100,00%**

Fonte: Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007. FGV IBRE.

A partir da setorização, é definido o quantitativo de mão de obra necessário para cada atividade. Nos setores em que atuam mais de uma categoria profissional, o salário é determinado mediante média ponderada, considerando os salários das categorias que compõem o setor e o respectivo percentual de participação de cada função.

Ao quantitativo total de profissionais de cada setor é acrescentado o contingente de folguistas necessário à cobertura do descanso semanal. Para o cálculo desse contingente, são consideradas a jornada de trabalho de 44 horas semanais e a operação do posto durante 8 horas diárias. Dessa forma, o índice adotado é:

$$QMO = \frac{56}{44} \cong 1{,}28$$

Para o período noturno, a partir da faixa de 500 comensais foi considerada a necessidade de 2 (dois) profissionais de pré-preparo e 1 (um) funcionário de higienização a cada 500 comensais.

b) Nutricionista Clínico[22]

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade de Nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dietoterapia, deverá ser observada a jornada de trabalho do profissional, a saber:

[21] Foi desconsiderado o percentual de distribuição por esta ser função do copeiro e seu dimensionamento ser realizado à parte. Fonte
[22] Cada Unidade Contratante deverá estipular a quantidade de Nutricionistas clínicos necessária à sua operação, que será de responsabilidade do contratado.

Quadro 132 – Tabela de valor do posto de nutrição clínica diurno/noturno

Tipo de Posto	44 Horas Semanais	12 horas Diárias – 2ª Feira a Domingo
Posto/mês	R$ 14.501,04	R$ 27.263,10
Posto/dia	R$ 583,78	R$ 895,63

c) Profissionais do Posto de Manipulação de Dietas Especializadas

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a administração de dietas enterais e fórmulas lácteas, fica entendido que, em quaisquer situações, a Unidade Contratante é responsável pela aquisição dos produtos enterais lácteos, restando ao contratado os demais serviços envolvidos na operacionalização dessas dietas, tais como o planejamento das atividades, a programação e a armazenagem dos produtos de manipulação, a distribuição, o transporte, o recolhimento e a higiene dos utensílios, assim como a higienização de todas as dependências utilizadas etc.

Para tanto, foram considerados os postos de serviços para a operacionalização das atividades envolvidas, em função do volume necessário de produção. Considerou-se como unidade de medida para esses serviços o posto/dia.

O tempo médio despendido em todas as etapas conduz uma produtividade de 9 (nove) minutos por litro de formulação, correspondente a 50 (cinquenta) litros diários.

Conforme ilustra o quadro a seguir, foram previstos os seguintes postos de serviços de manipulação de dietas especializadas com as seguintes funções:

Quadro 133 – Dimensionamento de mão de obra por tipo de posto

Tipo de Posto	Composição do Posto de Manipulação
Posto básico diurno	1 lactarista/manipulação enteral
Posto I diurno	1 lactarista/manipulação enteral e 1 auxiliar lactarista
Posto II diurno	1 lactarista/manipulação enteral e 2 auxiliares lactaristas
Posto básico noturno	1 lactarista/manipulação enteral em jornada noturna
Posto I noturno	1 lactarista/manipulação enteral e 1 auxiliar lactarista em jornada noturna
Posto II noturno	1 lactarista/manipulação enteral e 2 auxiliares lactaristas em jornada noturna

De acordo com a Resolução CFN nº 600/2018, o dimensionamento de nutricionistas para os postos de lactário e de manipulação de dietas especializadas considerou a necessidade de um nutricionista responsável técnico para os postos diurnos e noturnos. Ao quantitativo de

profissionais dimensionado para cada função foi acrescido o contingente de folguistas necessário à cobertura do descanso semanal.

A definição do quantitativo e dos tipos de postos destinados à manipulação de dietas especializadas dependerá do horário de funcionamento do setor, sendo necessária a combinação dos postos disponíveis de modo a assegurar a cobertura de toda a jornada de trabalho.

Para os demais custos envolvidos, considerou-se que os insumos destinados à higienização e à limpeza correspondem a 3% dos custos com mão de obra, além de um aprovisionamento de 15% para fazer frente às despesas com equipamentos, utensílios e instalações.

4.5 Crédito PIS/COFINS

Considerou-se a possibilidade facultada às empresas optantes pelo sistema de tributação pelo lucro real de reaver impostos federais PIS e COFINS (total de 9,25%), pagos na aquisição de bens e serviços de insumos diretos do processo produtivo.

5. ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

São classificados como encargos sociais os custos incidentes sobre a folha de pagamento das empresas. Tais custos são provenientes de leis asseguradas pela Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho, ou mesmo de acordos firmados em Convenções Coletivas de Trabalho da categoria representativa.

O presente caderno engloba os encargos relativos à contratação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra no Estado de São Paulo, para trabalhadores contratados sob o regime de remuneração mensal.

É importante salientar que a determinação do cálculo dos percentuais dos encargos associados ao emprego está amparada em estatísticas específicas do setor para o Estado de São Paulo. Nesses termos, as informações extraídas junto ao Ministério do Trabalho e Previdência, por meio do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), bem como a Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), estão enquadradas no código da **Classificação Nacional de Atividades Econômicas 5620 – Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada.**

Acrescenta-se, ainda, que os encargos estão suportados por dados populacionais regionais coletados junto ao SEADE, além de conceitos estabelecidos nas legislações previdenciária, tributária, e na própria legislação de trânsito vigente até a data da publicação deste caderno.

Outro aspecto fundamental deliberado na determinação dos encargos sociais refere- se à atribuição de idade mínima de 18 anos para o provimento de todos os postos de trabalho envolvidos na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

Perante tais premissas, os encargos sociais estão discriminados em seis grupos distintos, a saber:

- Grupo A – Engloba as obrigações que, por lei, incidem diretamente sobre a folha de pagamento das empresas e, como tal, recaem sobre o total da remuneração devida aos empregados do setor. Estão contemplados neste grupo a contribuição com a Previdência Social, FGTS, salário-educação, Seguro Contra Riscos e Acidentes[23], além de recolhimentos para instituições de natureza pública como SESI/Sesc, SENAI/Senac, Incra e Sebrae;
- Grupo B – Refere-se aos custos com a reposição do profissional ausente cujos motivos são assegurados por lei, por meio da Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria;
- Grupo C – Abrange o aprovisionamento de abonos legais como 13º salário e abono de férias (terço constitucional), que são pagos diretamente ao empregado;
- Grupo D - Composto pelos custos rescisórios do contrato de trabalho, como o aviso-prévio indenizado, o aviso-prévio trabalhado e as respectivas multas do FGTS. Acrescentam-se a eles as incidências dos encargos previdenciários e FGTS e todas as orientações legais advindas da Lei Federal nº 13.932, de 11 de dezembro de 2019;
- Grupo E - Contempla o aprovisionamento de outros encargos sociais devidos ao trabalhador, tais como afastamento maternidade, abono pecuniário e indenização adicional[24]; e

[23] Contribuição destinada a custear benefícios concedidos em razão de aposentadoria especial ou incapacidade laborativa. Segundo previsto no art. 22, inciso II, da Lei nº 8.212/1991, a alíquota de contribuição das empresas para com os riscos ambientais do trabalho pode ser de 1,00%, 2,00% ou 3,00% da remuneração paga aos profissionais. Essas alíquotas podem ser reduzidas em até 50% ou majoradas em até 100% por meio do multiplicador Fator Acidentário de Prevenção (FAP), previsto no art. 202-A do Decreto Federal nº 3.048/1999, com a redação dada pelo Decreto Federal nº 10.410/2020. Este multiplicador pode variar de 0,50 a 2,00, a depender do desempenho da empresa em relação à respectiva atividade econômica, apurado em conformidade com os resultados obtidos a partir dos índices de frequência, gravidade e custo, calculados segundo metodologia aprovada pelo Conselho Nacional de Previdência Social. Dito isso, foi considerada neste documento a alíquota média de 3,00% para o Seguro Contra Riscos e Acidentes.

[24] Em conformidade com a Cláusula Trigésima Segunda da CCT da categoria, não será devida a indenização adicional equivalente a um salário mensal, no caso de dispensa sem justa causa.

- Grupo F - Corresponde aos percentuais de reincidência do grupo A sobre os grupos B e C.

Nos tópicos a seguir serão apresentados o resumo dos encargos sociais e trabalhistas calculados (5.1), os parâmetros utilizados, com suas respectivas fontes de informação e metodologia (5.2), a apuração do tempo efetivamente trabalhado (5.3) e o detalhamento dos cálculos dos encargos sociais e trabalhistas (5.4).

Convém salientar que, nos quadros a seguir, eventuais diferenças verificadas na quarta casa decimal, decorrentes do somatório dos grupos dos encargos sociais e trabalhistas, são resultado de arredondamentos. Reitera-se, portanto, que o percentual atribuído a cada posto de trabalho reflete a realidade e está de acordo com os cálculos efetuados.

5.1 Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Quadro 134 – Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Grupo A – Encargos sociais básicos	**36,8000%**	**36,8000%**	**36,8000%**
Previdência Social	20,0000%	20,0000%	20,0000%
SESI/Sesc	1,5000%	1,5000%	1,5000%
SENAI/Senac	1,0000%	1,0000%	1,0000%
Incra	0,2000%	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	3,0000%	3,0000%	3,0000%
Fundo de Garantia por Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%	8,0000%
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	**12,4360%**	**11,7760%**	**11,8230%**
Férias	9,6620%	9,1490%	9,1780%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6270%	1,5410%	1,5460%
Ausências legais	0,9630%	0,9120%	0,9150%
Licença-paternidade	0,0180%	0,0170%	0,0170%
Acidente de trabalho	0,1490%	0,1410%	0,1510%
Aviso-prévio trabalhado	0,0170%	0,0160%	0,0160%
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**12,6520%**	**12,4350%**	**12,4700%**
Adicional de férias	3,2210%	3,0500%	3,0590%
13º salário	9,4310%	9,3850%	9,4110%
Grupo D – Obrigações rescisórias	**6,5955%**	**7,6325%**	**9,7915%**
Aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%	7,4440%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,3660%	0,4410%	0,5960%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	1,5000%	1,4890%	1,4930%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,1580%	0,1910%	0,2580%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0005%	0,0005%	0,0005%
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,3926%**	**1,5785%**	**1,8772%**
Incidência do **Grupo A** sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0650%	0,0620%	0,0620%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%	0,0015%	0,0262%
Percentual referente a abono pecuniário	0,1310%	0,1310%	0,1310%
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	0,8890%	1,0720%	1,3360%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0300%	0,0370%	0,0460%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,2760%	0,2750%	0,2760%
Grupo F – Incidências cumulativas	**9,2320%**	**8,9100%**	**8,9400%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,2320%	8,9100%	8,9400%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5760%	4,3340%	4,3510%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6560%	4,5760%	4,5890%
Total Geral	**79,1081%**	**79,1320%**	**81,7017%**

5.2 Parâmetros Utilizados nos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Quadro 135 – Parâmetros de Cálculo – Jornada de Trabalho

Parâmetros da Jornada de Trabalho	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Quantidade de dias por ano	365,25	365,25	365,25	Calendário gregoriano	O número de dias por ano, considerando 1 ano bissexto a cada 4 Anos
Quantidade de meses do ano	12,0000	12,0000	12,0000	Calendário gregoriano	-
Quantidade de dias por mês	30,4375	30,4375	30,4375	Calendário gregoriano	O número de dias por ano, considerando 1 ano bissexto a cada 4 anos, dividido pela quantidade de meses do ano
Quantidade de dias por semana	7,0000	7,0000	7,0000	Calendário gregoriano	-
Quantidade de semanas por mês	4,3482	4,3482	4,3482	Cálculo	O número de dias por mês, considerando 1 ano bissexto, dividido pela quantidade de semanas por mês
Quantidade de dias trabalhados por semana	5,0000	6,0000	3,5000	CCT	Convenção coletiva de trabalho
Quantidade de folgas por semana	1,0000	1,0000	1,0000	CCT	Convenção coletiva de trabalho
Horas trabalhadas por semana	44,0000	44,0000	42,0000	CCT	Convenção coletiva de trabalho
Quantidade de horas efetivamente trabalhadas por dia	8,8000	7,3333	7,3333	CCT	Convenção coletiva de trabalho
Total de feriados no ano corrente	17,0000	17,0000	17,0000	Calendário para o estado de SP	**17 feriados:** **12 em datas fixas:** 1º de janeiro, 25 de janeiro, 21 de abril, 1º de maio, 9 de julho, 7 de setembro, 12 de outubro, 28 de outubro, 2 de novembro, 15 de novembro, 20 de novembro e 25 de dezembro; **05 em datas móveis:** Carnaval (2ª a 4ª feira), Sexta-Feira Santa (6ª feira) e Corpus Christi (5ª feira).
Média de feriados efetivamente trabalhados por mês	1,2500	1,2500	1,4167	Cálculo	Total de feriados por ano dividido pelo número de meses do ano, dividido pela proporção de dias trabalhados em uma escala 6×1

Quadro 136 – Parâmetros de Cálculo – População Feminina

Parâmetros da População Feminina	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Taxa de fecundidade para o estado de São Paulo	40,3500	40,3500	40,3500	Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade)	Nascidos vivos por mil mulheres de 15 a 49 anos, referente ao ano de 2024, de acordo com Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade), do Governo do Estado de São Paulo.
Proporção de mulheres aptas a procriar (idade entre 18 e 49 anos) na categoria profissional em análise	70,9807%	70,9807%	70,9807%	Cálculo	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	72,8243%	72,8243%	72,8243%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Percentual de fecundidade	4,0350%	4,0350%	4,0350%	Cálculo	Taxa calculada com base na faixa etária entre 18 e 49 anos

Quadro 137 – Parâmetros de Cálculo – População Masculina

Parâmetros da População Masculina	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Proporção de homens aptos a procriar (idade entre 18 e 90 anos) na categoria profissional em análise	98,6197%	98,6197%	98,6197%	Cálculo	Considerado que homem em atividade laboral é capaz de procriar
Proporção de homens na categoria profissional em análise	27,1757%	27,1757%	27,1757%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025

Quadro 138 – Parâmetros de Cálculo – Movimentação do Empregado

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 5620)	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Estoque do emprego recuperado no início do período (01/01/2025)	108.170	108.170	108.170	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Estoque do emprego recuperado no final do período (31/12/2025)	116.162	116.162	116.162	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Estoque médio do emprego no ano	112.166	112.166	112.166	Cálculo	Média entre estoque do emprego em 01/01/2025 e o estoque do emprego em 31/12/2025
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%	37,2243%	Cálculo	Total de demissões sem justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Tempo de permanência do funcionário no emprego, em meses	12,5831	12,5831	12,5831	Cálculo com base no CAGED	Quantidade de demitidos em cada faixa de tempo do emprego vezes o ponto médio de cada faixa de tempo do emprego dividido pelo total de demissões por faixa de tempo do emprego
Número total de dias de aviso-prévio (dias corridos)	33,0000	33,0000	33,0000	Art. 7º, XXI, CF/1988; Lei nº 12.506/ 2011; art. 487, II CLT; Lei 13.467/2017	De acordo com a Lei nº 12.506/2011, a duração do aviso-prévio é de trinta dias para quem tem até um ano de trabalho na mesma empresa e serão acrescidos três dias para cada ano de serviço prestado, até o máximo de 60 dias, em um total de até 90 dias
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%	2,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Para a referida norma, em torno de 2,00% dos trabalhadores cumprem dispensa por aviso-prévio trabalhado
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%	98,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Diferença entre o total de demitidos (100%) e o % de empregados que recebem aviso-prévio indenizado (2,00%)

Quadro 139 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego

Afastamento do Emprego – Férias	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Dias de férias para trabalhadores que não optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	30,0000	30,0000	30,0000	Art. 130 da CLT; Lei 13.467/2017	Art. 130 da CLT, inciso I: 30 (trinta) dias corridos, quando não houver faltado ao serviço mais de 5 (cinco) vezes
Percentual de trabalhadores que não optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	96,8700%	96,8700%	96,8700%	Cálculo	Estimativa de mercado
Dias de férias para trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	20,0000	20,0000	20,0000	Art. 143 da CLT; Lei 13.467/2017	O art. 143 da CLT faculta ao empregado a conversão de 1/3 do período de férias a que tiver direito em abono pecuniário, no valor da remuneração que lhe seria devida nos dias correspondentes
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	3,13000%	3,13000%	3,13000%	Cálculo	Estimativa de mercado
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,86732	0,8571	0,5000	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de férias garantidos por lei	19,9858	25,4460	14,8435	Cálculo	Férias de 30 dias multiplicados pela respectiva proporção somada às férias de 20 dias multiplicadas pela respectiva proporção. Esse resultado é multiplicado pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 140 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Enfermidade

Afastamento do Emprego – Enfermidade ≤ 15 Dias	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Faltas em decorrência de enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000	5,0000	Art. 131, inc. III da CLT e Atualização dos percentuais máximos para Encargos Sociais (STF/Secretaria de Controle Interno), de 3 de outubro de 2007	O empregador tem o dever de arcar com a remuneração dos trabalhadores nos 15 primeiros dias de afastamento por enfermidade
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivamente não trabalhados devido às faltas justificadas por afastamento por enfermidade ≤ 15 dias	3,3661	4,2857	2,5000	Cálculo	Dias de afastamento por enfermidade multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 141 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Ausências Legais

Afastamento do Emprego – Ausências Legais	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600	2,9600	Arts. 473 da CLT e Manual de Orientação para preenchimento da planilha analítica de composição de custos e formação de preços constante Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Morte do cônjuge, do ascendente ou do descendente (02 dias), casamento (03 dias), doação de sangue (01 dia), alistamento eleitoral (02 dias), exigências do serviço militar (01 dia), provas de vestibular (02 dias) e testemunha em processos judiciais (01 dia). Segundo o Manual, o MP informou que há em média 2,96 faltas por ano nesta rubrica
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de faltas justificadas por ano	1,9927	2,5371	1,4800	Cálculo	Dias de faltas justificadas multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 142 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Licença-paternidade

Afastamento do Emprego – Licença-paternidade	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença-paternidade	5,0000	5,0000	5,0000	Art. 7º, XIX, da CF/1988; 10, § 1º, do ADCT; Lei nº 13.467/2017	Não considerada a prorrogação facultada pela Lei 11.770/2008 (Empresa Cidadã)
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade	3,3661	4,2857	2,5000	Cálculo	Dias de afastamento paternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 143 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Acidente de Trabalho

Afastamento do Emprego – Acidente deTrabalho	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias	15,0000	15,0000	15,0000	Art. 19 da Lei nº 8.213/1991; art. 131 da CLT; Lei nº 13.467/2017; Decr. nº 3.048/1999	O empregador tem o dever de arcar com a remuneração dos trabalhadores nos 15 primeiros dias de afastamento por acidente de trabalho
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000	Cálculo	Ciclo semanal
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias, não coincidentes com o repouso semanal	10,0983	12,8571	7,5000	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias, multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos
Ocorrência de acidente de trabalho	3,0490%	3,0490%	3,0490%	Anuário Estatístico de Acidentes de Trabalho	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2021 (o mais recente)
Dias de afastamento por acidente de trabalho no ano, com base no Anuário Estatístico de Acidente de Trabalho 2019	0,3079	0,3920	0,2287	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias multiplicados pela ocorrência de acidente de trabalho
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias	0,0600	0,0600	1,0600	Cálculo	Parâmetro atribuído ao setor

Quadro 144 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Aviso-prévio Trabalhado

Afastamento do Emprego – Aviso-prévio Trabalhado	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Dias de ausências facultadas ao empregado no cumprimento de aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000	7,0000	Art. 7º, XVIII, da CF/1988; arts. 477, 487 e 491 da CLT; Lei 13.467/2017	É garantida ao trabalhador a redução da jornada diária em 2 horas, sem prejuízo do salário, ou optar por faltar ao serviço 7 dias corridos, sem prejuízo da remuneração
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	4,7125	6,0000	3,5000	Cálculo	Dias de ausência por aviso-prévio multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 145 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Licença-maternidade

Afastamento do Emprego – Licença-maternidade	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença-maternidade	120,0000	120,0000	120,0000	Art. 7º, XVIII da CF/1988, inclusive CLT art. 392 quando cabível e 491 da CLT; Lei 13.467/2017	Não considerada a prorrogação facultada pela Lei 11.770/2008 (Empresa Cidadã)
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	80,7862	102,8571	60,0000	Cálculo	Dias de afastamento maternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 146 – Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por FGTS e Multas

Afastamento do Emprego – FGTS e Multas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas	Fonte	Metodologia
FGTS	8,0000%	8,0000%	8,0000%	Lei nº 8.036/1990	Aplicação da legislação vigente
Multa FGTS	40,0000%	40,0000%	40,0000%	Leis nº 8.036/1990, 9.491/1997, e LC 110/2001	Aplicação da legislação vigente

5.3 Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano

Quadro 147 – Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano[25]

Cálculo de Dias de Prestação de Serviços	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Quantidade de dias por ano	365,2500	365,2500	365,2500
Quantidade de repousos semanais no ano	104,3571	52,1786	182,6250
Recessos no ano (dias)	0,0000	0,0000	0,0000
Feriados não coincidentes com repouso semanal	15,0000	14,7500	0,0000
Total de dias do ano, desconsiderado o repouso semanal	**245,8929**	**298,3214**	**182,6250**

Cálculo de Dias de Encargos por Afastamento do Emprego			
a) Ausência por férias	**Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira**	**Jornada 44 Horas 2ª a sábado**	**Jornada 12x36 Horas Contínua**
Dias de férias para trabalhadores que não fazem conversão de 1/3 de férias em Remuneração	30,0000	30,0000	30,0000
Percentual de trabalhadores que não fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	96,8700%	96,8700%	96,8700%
Dias de férias para trabalhadores que fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	20,0000	20,0000	20,0000
Percentual de trabalhadores que fazem conversão de 1/3 do período de férias em remuneração	3,1300%	3,1300%	3,1300%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000
Saldo de dias de férias por ano	**19,9858**	**25,4460**	**14,8435**

b) Afastamento por enfermidade	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Dias não trabalhados por afastamento enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000	5,0000
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	**3,3661**	**4,2857**	**2,5000**

c) Ausências legais: art. 473 da CLT[26]	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600	2,9600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000
Dias efetivos de ausências legais no ano	**1,9927**	**2,5371**	**1,4800**

d) Licença-paternidade	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Quantidade de dias de licença-paternidade	5,0000	5,0000	5,0000
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000
Proporção de homens na categoria profissional em análise	27,1757%	27,1757%	27,1757%
Proporção de homens aptos a procriar na categoria profissional em análise	98,6197%	98,6197%	98,6197%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	4,0350%	4,0350%	4,0350%
Dias/ano de ocorrência de licença-paternidade	**0,0364**	**0,0463**	**0,0270**

[25] Ressalta-se que eventuais diferenças na quarta casa decimal, decorrentes do somatório dos encargos sociais e trabalhistas, resultam de arredondamentos.
[26] Na ausência de estatísticas oficiais ou de estudos com abrangência suficiente para subsidiar a quantificação das ausências legais, adotou-se parâmetro estimado, em linha com prática usualmente empregada na composição de custos de mão de obra.

Quadro 147 – Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano

e) Auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias	15,0000	15,0000	16,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000
Ocorrência de acidente de trabalho	3,0490%	3,0490%	3,0490%
Dias/ano de ocorrência de auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	**0,3079**	**0,3920**	**0,2439**

f) Aviso-prévio trabalhado	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Número de faltas por aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000	7,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	4,7125	6,0000	3,5000
Percentual de aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%	2,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%	37,2243%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	**0,0351**	**0,0447**	**0,0261**

g) Licença-maternidade	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Dias de licença-maternidade	120,0000	120,0000	120,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	80,7862	102,8571	60,0000
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	72,8243%	72,8243%	72,8243%
Proporção de mulheres aptas a procriar na categoria profissional em análise	70,9807%	70,9807%	70,9807%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	4,0350%	4,0350%	4,0350%
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade no ano	**1,6850**	**2,1453**	**1,2514**

h) Auxílio acidente de trabalho > 15 dias	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias	0,0600	0,0600	1,0600
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	0,5000
Dias de afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	**0,0404**	**0,0514**	**0,5300**

Total de dias de ausências no ano (a + b + c + d + e + f + g + h)	**27,4494**	**34,9486**	**20,9020**
Total de Dias Efetivamente Trabalhados no Ano	**218,4435**	**263,3728**	**161,7230**

A seguir, é apresentado o detalhamento dos encargos sociais e trabalhistas para as jornadas de 44 horas semanais, de 2ª a 6ª feira e de 2ª a sábado. Convém salientar que eventuais diferenças verificadas na quarta casa decimal, decorrentes do somatório dos percentuais dos grupos de encargos sociais e trabalhistas, resultam de arredondamentos. Reitera-se, portanto, que o percentual atribuído a cada posto de trabalho corresponde ao resultado dos cálculos efetuados.

5.4 Detalhamento dos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Quadro 148 – Detalhamento do Cálculo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Grupo A – Encargos sociais básicos	**36,8000%**	**36,8000%**	**36,8000%**
Previdência Social	20,0000%	20,0000%	20,0000%
SESI/Sesc	1,5000%	1,5000%	1,5000%
SENAI/Senac	1,0000%	1,0000%	1,0000%
Incra	0,2000%	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	3,0000%	3,0000%	3,0000%
Fundo de Garantia do Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%	8,0000%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Grupo B – Tempo Remunerado e Não Trabalhado	**12,4360%**	**11,7760%**	**11,8230%**
Férias	**9,6620%**	**9,1490%**	**9,1780%**
Dias efetivos de afastamento por férias no ano	25,4460	19,9858	14,8435
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,3728	218,4435	161,7230
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	**1,6270%**	**1,5410%**	**1,5460%**
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	4,2857	3,3661	2,5000
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,3728	218,4435	161,7230
Ausências legais	**0,9630%**	**0,9120%**	**0,9150%**
Dias efetivos de ausências legais no ano	2,5371	1,9927	1,4800
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,3728	218,4435	161,7230
Licença-paternidade	**0,0180%**	**0,0170%**	**0,0170%**
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade no ano	0,0463	0,0364	0,0270
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435	161,7230
Acidente de trabalho	**0,1490%**	**0,1410%**	**0,1510%**
Dias efetivos de afastamento por auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias no ano	0,3920	0,3079	0,2439
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,3728	218,4435	161,7230
Aviso-prévio trabalhado	**0,0170%**	**0,0160%**	**0,0160%**
Proporção de trabalhadores demitidos com aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%	2,0000%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	7,0000	7,0000	7,0000
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%	37,2243%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6732	0,5000
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435	161,7230

Quadro 148 – Detalhamento do Cálculo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**12,6520%**	**12,4350%**	**12,4700%**
Adicional de férias	**3,2210%**	**3,0500%**	**3,0590%**
13º salário	9,4310%	9,3850%	9,4110%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Grupo D – Obrigações rescisórias	**6,5955%**	**7,6325%**	**9,7915%**
Aviso-prévio indenizado	**4,5710%**	**5,5110%**	**7,4440%**
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%	98,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%	37,2243%
Duração do aviso-prévio – Lei nº 12.506/2011 (dias)	33,0000	33,0000	33,0000
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435	161,7230
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,3660%**	**0,4410%**	**0,5960%**
Aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%	7,4440%
FGTS	8,0000%	8,0000%	8,0000%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	**1,5000%**	**1,4890%**	**1,4930%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%	8,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%	37,2243%
Percentual referente a 13º salário	9,4310%	9,3850%	9,4110%
Percentual referente a adicional de férias	3,2210%	3,0500%	3,0590%
Percentual referente a ausência por férias	9,6620%	9,1490%	9,1780%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6270%	1,5410%	1,5460%
Percentual referente a licença-paternidade	0,0180%	0,0170%	0,0170%
Percentual referente a ausências legais	0,9630%	0,9120%	0,9150%
Percentual referente a ausência por acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,1490%	0,1410%	0,1510%
Percentual referente a ausência por acidente de trabalho > 15 dias	0,0200%	0,0180%	0,3280%
Percentual referente a afastamento maternidade	0,8150%	0,7710%	0,7740%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,1580%**	**0,1910%**	**0,2580%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%	7,4440%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	**0,0005%**	**0,0005%**	**0,0005%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio trabalhado	0,0170%	0,0160%	0,0160%

Quadro 148 – Detalhamento do Cálculo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,3926%**	**1,5785%**	**1,8772%**
Incidência do Grupo A sobre afastamento por licença-maternidade	**0,0650%**	**0,0620%**	**0,0620%**
Afastamento por licença-maternidade no ano	0,8150%	0,7710%	0,7740%
Grupo A – Encargos sociais básicos (FGTS)	8,0000%	8,0000%	8,0000%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	**0,0016%**	**0,0015%**	**0,0262%**
Dias de afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	0,0600	0,0600	1,0600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6732	0,5000
FGTS	8,0000%	8,0000%	8,0000%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435	161,7230
Percentual referente a abono pecuniário	**0,1310%**	**0,1310%**	**0,1310%**
Dias efetivamente trabalhados por mês	24,8400	20,5000	15,2200
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 do período de férias em remuneração	3,1300%	3,1300%	3,1300%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435	161,7230
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	**0,8890%**	**1,0720%**	**1,3360%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%	7,4440%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000	13,0000
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	**0,0300%**	**0,0370%**	**0,0460%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%	7,4440%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000	13,0000
FGTS	8,0000%	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	**0,2760%**	**0,2750%**	**0,2760%**
Percentual de demitidos a 30 dias da data-base da categoria profissional, obtido no CAGED	7,8656%	7,8656%	7,8656%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%	37,2243%
Dias efetivamente trabalhados por mês	24,84	20,50	15,22
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435	161,7230

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Grupo F – Incidências cumulativas	**9,2320%**	**8,9100%**	**8,9400%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	**9,2320%**	**8,9100%**	**8,9400%**
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5760%	4,3340%	4,3510%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6560%	4,5760%	4,5890%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado	Jornada 12x36 Horas Contínua
Total Geral	**79,1081%**	**79,1320%**	**81,7017%**

6. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS (BDI)

Na formulação do preço final de um serviço, define-se que:

$$P_f = CD_{ir} * BDI$$

Em que:

P_f: Valor que a Administração está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificação técnica;

CD_{ir}: Custo direto é todo gasto envolvido na execução do serviço, perfeitamente caracterizado, identificado e quantificado de forma a poder ser diretamente apropriado como custo de fase específica do serviço; e

BDI: Benefícios e Despesas Indiretas. Corresponde a uma taxa que incide sobre os custos diretos dos serviços, resultando no preço final.

A metodologia de cálculo da taxa de BDI, que incidirá sobre os custos diretos do serviço para a obtenção do preço final de venda, é detalhada a seguir, a partir de seus componentes:

6.1. Custos e Despesas Indiretas

Os custos indiretos são todos os desembolsos envolvidos indiretamente na execução dos serviços, que podem ser caracterizados e quantificados, mas não são passíveis de serem apropriados a uma fase específica, a exemplo de supervisor, preposto para acompanhamento do contrato etc.

As despesas indiretas, embora associadas à produção, não estão relacionadas especificamente com o serviço, e sim com a natureza de produção da empresa, ou seja, são gastos devidos à estrutura administrativa e à organização da empresa que resultam no rateio entre os diversos contratos que a empresa detém, a exemplo de gastos com a administração central e despesas securitárias, que são gastos com seguros legais tais como o seguro de responsabilidade civil.

Para o aprovisionamento dos custos e despesas indiretas, adotou-se o percentual de:

- 0,50% para cobrir o Seguro Responsabilidade Civil;
- 5,31% para remunerar os demais custos e despesas que, entre outros, compreendem:
  - Remuneração de pessoal administrativo;
  - Transporte de pessoal administrativo;

- Aluguel da sede;
- Manutenção e conservação da sede;
- Despesas com água, luz e comunicação;
- Imposto predial e taxa de funcionamento;
- Material de escritório; e
- Manutenção de equipamentos de escritório.

6.2. Lucro Bruto

O lucro bruto no BDI é representado por uma taxa incidente sobre o total geral dos custos e despesas, excluídas as despesas fiscais.

Dentro do conceito de lucro bruto, nos termos definidos em estudos elaborados pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe), adotou-se uma faixa de valores que limitará a possível variação de taxa de lucro bruto.

Essa faixa é definida com base na margem bruta (*mark-up*[27]) extraída das demonstrações financeiras das empresas do ramo, obtidas junto aos cadastros de fornecedores de órgãos da Administração Pública do Estado de São Paulo.

Tendo em vista as considerações anteriormente citadas, a taxa de lucro bruto que está sendo utilizada é de 7,20%.

6.3. Despesas Fiscais

As despesas fiscais são gastos relacionados ao recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS e ISSQN.

a) Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/Pasep):
   - Contribuintes: são contribuintes do PIS, segundo as regras vigentes, as pessoas jurídicas de direito privado, de fins lucrativos, e as que são equiparadas pela legislação do Imposto de Renda;
   - Base de cálculo: a base de cálculo da contribuição é a receita bruta mensal, assim entendida a totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, sendo irrelevante o tipo de atividade por ela exercida e a classificação contábil adotada para as receitas (art. 1º da Lei Federal nº 10.637/2002); e

[27] *Mark-up* corresponde à margem bruta obtida pela empresa na prestação dos serviços, antes da dedução das despesas fiscais, expressa como percentual sobre os custos e despesas que compõem a formação do preço.

- Alíquota: a alíquota do PIS/Pasep é de 1,65% (art. 2º da Lei Federal nº 10.637/2002).

b) Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS)

- Base de cálculo: a base de cálculo da COFINS é composta pela totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, independentemente da atividade exercida e da classificação contábil das receitas;
- Alíquota: 7,60% (art. 2º da Lei Federal nº 10.833/2003).

c) Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS)

- Base de cálculo: receita bruta auferida no período;
- Alíquota: 3,20%. Conforme Decreto Estadual nº 51.597, de 23 de fevereiro de 2007.

d) Imposto sobre Serviço de Qualquer Natureza (ISSQN)

- Alíquota: para o presente trabalho, foi adotada a alíquota vigente no município de São Paulo, que é de 2%.

6.4. Fórmula para Cálculo e Aplicação do BDI

$$BDI = \frac{\left((1+A)*(1+B)\right)}{1-C}$$

Em que:

A: Taxa do somatório das despesas indiretas (%);

B: Taxa representativa do lucro bruto (%); e

C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

Quadro 149 – Parâmetros para cálculo do BDI

Item	Total	Componentes	Subtotal
Despesas indiretas	5,81%	Administração central	5,31%
		Seguros	0,50%
Lucro	7,20%	Lucro	7,20%
Despesas fiscais	12,45%	PIS	1,65%
		COFINS	7,60%
		ICMS	3,20%

$$BDI = \frac{\left((1+5{,}81\%)*(1+7{,}20\%)\right)}{1-12{,}45\%}$$

$$BDI = 1{,}295583 - 1 = 29{,}5583\%$$

APÊNDICE – FORNECIMENTO DE LANCHE PARA DOADORES DE SANGUE – HEMOCENTRO

APRESENTAÇÃO

Os Estudos de Uso Específico do CadTerc – Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados têm por objetivo apresentar resultados particulares que derivam dos Cadernos Técnicos publicados.

Esses resultados atendem a uma demanda específica da Administração e visam proporcionar maior assertividade e transparência na apuração dos custos dos serviços terceirizados.

O Estudo de Uso Específico de Prestação de Serviços de Fornecimento de Lanche para Doadores de Sangue – Hemocentro segue o arcabouço metodológico apresentado no caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08. Entretanto, seus resultados se diferem nos seguintes pontos:

- Custo dos gêneros alimentícios: adoção de matéria-prima alimentar específica;
- Custo dos recicláveis individuais: adoção de descartáveis específicos ao serviço;
- Custo de higienização e limpeza: adoção do percentual de 3% do valor dos custos dos gêneros alimentícios; e
- Custo com transporte: adoção do percentual de 2,9% do valor dos custos dos gêneros alimentícios.

Conceitua-se lanche como uma refeição composta por pequena porção de alimentos com preparações lácteas, suco, biscoito, pão ou similar, podendo ser chamado de merenda. O lanche serve para saciar temporariamente a fome de uma pessoa e prover uma pequena quantidade de energia.

VALORES REFERENCIAIS

1. DEMONSTRATIVO DE CÁLCULO DOS VALORES UNITÁRIOS

O valor unitário do lanche apresentado no quadro a seguir, na base de referência Junho/2026, deverá ser utilizado como critério de aceitabilidade de preços e leva em consideração os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI).

A unidade de medida utilizada para padronização das contratações, objeto deste estudo no âmbito do Estado de São Paulo, é a refeição **(R$/refeição).**

1.1. Valor referencial

Quadro 150 – Estimativa de preços referenciais da refeição

Tipo de Refeição	Custo Unitário
Lanche para doadores de sangue – Hemocentro	R$ 16,77

1.2. Resumo de Demonstrativos dos Valores Unitários

As composições dos preços apresentadas a seguir demonstram de forma analítica todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que interferem na formação do preço do serviço, refletindo as especificações, a legislação e as condições estabelecidas.

Quadro 151 – Resumo dos demonstrativos dos valores unitários

Tipos de Custos Envolvidos	Custo Unitário
Custo direto – doadores de sangue	
Total dos gêneros alimentícios	R$ 12,01
Total de descartáveis individuais	R$ 0,10
Higienização e limpeza (3% da matéria-prima alimentar do caderno de alimentação hospitalar)	R$ 0,360
Subtotal	R$ 12,48
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,15
Total Custo Fixo	**R$ 11,32**
Custo para rateio – caderno de alimentação hospitalar – para 180 comensais*	
Recicláveis para preparo das refeições	R$ 0,033
Mão de obra para preparo das refeições	R$ 23,95
Despesas diversas, exceto gás	R$ 1,55
Total custo para rateio	R$ 25,54
Total com Rateio (5%)	**R$ 1,28**
Transporte	
Transporte (2,9% dos gêneros alimentícios do lanche)	**R$ 0,35**
Custo Total com BDI 29,56%	**R$ 16,77**

2. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

2.1. Custo com Matéria-prima Alimentar

Quadro 152 – Custos com matéria-prima alimentar

Gênero/Produto Alimentício		Frequência de Utilização		Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal
	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	(R$/mês)
Pão										
Pão francês comum	kg	1	lanche	50	g	50	g	R$ 15,41	kg	R$ 0,77
Bisnaga	kg	1	lanche	50	g	50	g	R$ 19,70	kg	R$ 0,98
Pão hot dog	kg	1	lanche	50	g	50	g	R$ 12,65	kg	R$ 0,63
									Subtotal (média)	**R$ 0,80**
Margarina										
Margarina com sal, embalagem individual (sachê)	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 0,51	un	R$ 0,506
									Total	**R$ 0,51**
Frios										
Queijo tipo prato	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 42,60	kg	R$ 2,77
Queijo tipo muçarela	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 51,21	kg	R$ 3,33
Apresuntado	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 17,81	kg	R$ 1,16
Presunto magro	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 25,58	kg	R$ 1,66
Peito de peru	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 82,19	kg	R$ 5,34
Queijo minas frescal	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 52,14	kg	R$ 3,39
Chester	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 32,66	kg	R$ 2,12
Mortadela de frango	kg	1	lanche	65	g	65	g	R$ 16,32	kg	R$ 1,06
									Subtotal (média)	**R$ 2,60**
Suco										
Suco artificial, embalagem individual	un	2	lanche	200	ml	2	un	R$ 1,75	un	R$ 3,50
Suco artificial, embalagem individual light	un	2	lanche	200	ml	2	un	R$ 2,49	un	R$ 4,98
									Subtotal (média)	**R$ 4,24**
Doce										
Barra de cereais com chocolate	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 1,34	un	R$ 1,34
Chocolate em tablete	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 1,89	un	R$ 1,89
									Subtotal (média)	**R$ 1,61**
Biscoitos										
Biscoito doce ou salgado	un	1	lanche	1	un	1	un	R$ 2,26	un	R$ 2,26
									Total	**R$ 2,26**
									Total dos Gêneros Alimentícios	**R$ 12,014**

2.2. Demais Custos

Os custos do rateio são oriundos do caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08, para a faixa de 180 comensais.

Ressalta-se que, para o custo com despesas diversas, foram retirados os custos com gás e com higienização e limpeza, este último já considerado no custo direto.

GLOSSÁRIO

ABNT: Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Alimento embalado: Todo alimento contido em uma embalagem pronta oferecida ao consumidor.

Alimento in natura: Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exija-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Alimento preparado: Alimentos prontos para consumo que foram manipulados em serviço de alimentação e expostos à venda ou distribuição, embalados ou não.

Alimentos: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Antissepsia: Operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por meio de agentes antissépticos, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Armazenamento: É o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

Assepsia: Prevenção do retorno da contaminação-conduta aplicada após esterilização, desinfecção ou antissepsia.

Bactericida: Substância capaz de destruir bactérias. São exemplos de bactericidas comuns alguns antibióticos, antissépticos e desinfetantes.

BPPNE: Boas práticas de Preparação da Nutrição Enteral. CAGED: Cadastro Geral de Empregados e Desempregados. CCIH: Comissão de Controle de Infecção Hospitalar.

Centro geométrico: “Núcleo” do alimento; parte do alimento que demora mais tempo para aquecer ou resfriar.

CIPA: Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio.

Comensal: Cada um dos que comem habitualmente à mesma mesa. O número de comensais é a quantidade de pessoas que consomem as refeições no mesmo período ou no mesmo dia.

Congelamento: Etapa em que os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperatura abaixo de 0 ºC em 6 horas ou menos.

Contaminação: Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para a saúde humana.

Contaminação cruzada: Transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, por meio do contato de mãos, utensílios, superfícies etc.

Controle integrado de pragas: Conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

CVS: Centro de Vigilância Sanitária.

Descongelamento: Etapa em que os alimentos passam da temperatura de congelamento para < 5 ºC, sob refrigeração ou em condições controladas.

Desinfecção: Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento.

Distribuição: Etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob condições controladas de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, e protegidos de novas contaminações.

DTA: Doença Transmitida por Alimento.

EPI: Equipamento de Proteção Individual.

Fator de correção: Corresponde à relação entre peso bruto (alimento sem aplicação do fator de correção) e peso limpo (alimento após a aplicação do fator de correção). É a etapa em que os alimentos com o peso bruto passam por algum tipo de processo de perda no pré-preparo (como descasque, degelo, retirada de aparas ou higienização de sementes) e não apresentam mais a mesma gramatura que antes de sua manipulação.

GNV: Gás Natural Veicular.

Higienização: Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

Ingrediente: Toda substância empregada na fabricação ou na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Inspeção sanitária: Procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção.

Lanche: Refeição composta por preparações lácteas, suco, biscoito, pão ou similar, servidas como café da manhã, lanche da tarde ou lanche noturno.

Limpeza: Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

Manipulação de alimentos: Transformação da matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo, de alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Manipulador: Indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

Matéria-prima alimentar: Toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.

MBP: Manual de Boas Práticas.

NE: Nutrição Enteral.

PCMSO: Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

PEMC: Política Estadual de Mudanças Climáticas.

Per capita: Quantidade de alimento necessária por pessoa.

PGR: Programa de Gerenciamento de Riscos.

POP (Procedimento Operacional Padrão): Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Pré-preparo: Etapa em que os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais por meio de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

PVPS: Primeiro que vence, primeiro que sai.

Reaquecimento: Etapa em que os alimentos que inicialmente sofreram mudança de temperatura devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

REBLAS: Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde.

Recebimento: Etapa em que se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.

Refeitório: Espaço destinado ao consumo de refeições.

Registro: Anotação de um ato, em planilha ou em outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

Resfriamento: Etapa em que o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (60 ºC) para temperaturas inferiores a 10 ºC em 2 horas.

Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

RT: Responsável Técnico.

SESMT: Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.

SND: Serviço de Nutrição e Dietética.

TNE: Terapia de Nutrição e Dietética.

UH: Unidade Hospitalar.

Valores referenciais: Refere-se aos valores definidos com base em composições técnicas estabelecidas para execução dos serviços e em preços médios referenciais obtidos no mercado, via processo de pesquisa, que deverão ser utilizados como parâmetros de aceitabilidade dos menores preços ofertados.

VCT: Valor Calórico Total.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 49.338/1968. BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 43.339/1998. BRASIL.ALESP-SAMSP, Resolução nº 16/1998.

BRASIL.ALESP – SOG, Resolução nº 09/2021

BRASIL.ALESP-PEMC, Lei nº 13.798/2009.

BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 68.308/2024. BRASIL.ALESP – Lei nº 12.300/2006.

BRASIL.ALESP – Lei nº 14.470/2011.

BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 56.290/2010.

BRASIL.ALESP – Lei Estadual nº 11.575/2003.

BRASIL. Lei Federal nº 14.133/2021.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária - Portaria nº 5/2013. BRASIL.SMS – Portaria nº 2.619/2011.

BRASIL.ALESP – Lei nº 11.929/2005. BRASIL.ALESP – Lei nº 15.303/2005. BRASIL.MTB – Lei nº 6.514/1977.

BRASIL.MTB – Portaria nº 3.214/1978. BRASIL.ALESP – Decreto nº 54.645/2009.

BRASIL.ALESP – Portaria nº 7 – Regulamenta a Lei nº 13.798/2009. BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 9/2000.

BRASIL.ALESP – Decreto nº 48.138/2003. BRASIL.ALESP – Decreto nº 45.765/2001. BRASIL.ALESP – Decreto nº 13.798/2009. BRASIL.ALESP – Lei nº 12.047/2005.

BRASIL.ALESP – Decreto Estadual nº 43.339/1998. BRASIL.ALESP – Decreto Estadual nº 66.183/1970. BRASIL.CONAMA – Resolução nº 20/1994.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária- Portaria nº 15/1991. BRASIL. CFN – Conselho Federal de Nutrição nº 600/2018.

JUCENE, Clever Santos Júnior. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação.1 ed. Rio de Janeiro.Rubio, 2008.

CRÉDITOS

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

TARCÍSIO DE FREITAS – Governador

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

CAIO PAES DE ANDRADE – Secretário

LEONARDO JOSÉ MATTOS SULTANI – Secretário Executivo

MÔNICA ESPOSITO DE MORAES ALMEIDA RIBEIRO – Chefe de Gabinete

RENATO RIBEIRO FENILI – Subsecretário de Gestão

DIRETORIA DE NORMAS E SISTEMAS DE LOGÍSTICA – DNSL

MARINA DO BÉ N. M. DE FRANÇA FERREIRA – Diretora da DNSL

ADRIANO CARNEIRO – Coordenador de Normas e Procedimentos

ÁLBER MEDEIROS JULIANELLI – Chefe da Divisão de Orientação Normativa e Atendimento aos Órgãos de Controle

FELIPE KIRSNERIS – Chefe da Divisão de Elaboração de Atos Normativos

EQUIPE DE REVISÃO

Equipe CadTerc

APOIO TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO

Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE