



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

AVISO

AVISO DE CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL Nº 10/2022/GECOMP/SESAU/RO.

(Caráter emergencial - Art. 24, IV, da Lei 8666/93)

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SESAU

Processo Eletrônico (SEI): 0036.079214/2022-15

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, 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 neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital João Paulo II - JP II, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias. PRAZO PARA RECEBIMENTO DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS: até o dia 10/06/2022 às 14h00min (horário de Brasília – DF), e até às 13h00min (horário local), SOB PENA DE NÃO ACEITAÇÃO, caso o envio dos documentos ocorra após o dia e horário estipulado.** Este aviso e do Termo de Referência foram publicados na íntegra e podem ser consultados no site: www.rondonia.ro.gov.br/sesau Os documentos de habilitação e proposta deverão ser enviados exclusivamente via correio eletrônico, e-mail: cotacao.nap.sesau@gmail.com até a data e horário estipulados na forma prevista neste aviso. Maiores informações e esclarecimentos sobre o referida **CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL** serão prestados pela Gerência de Compras, na Secretaria de Estado da Saúde através do e-mail nap.gad.sesau@gmail.com ou pelo Telefone: (0XX69) 3216-7214. Publique-se. Porto Velho/RO, 08 de Junho de 2022. **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SESAU-RO.**

LUIS CLODOALDO CAVALCANTE NETO

Gerente Administrativo - GAD/SESAU/RO



Documento assinado eletronicamente por **Wender Satiro Morais de Mendonça, Agente Administrativo**, em 08/06/2022, às 11:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUIS CLODOALDO CAVALCANTE NETO, Gerente**, em 08/06/2022, às 11:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029467072** e o código CRC **02C47886**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

SAMS

Solicitação de Aquisição de Materiais e Serviços - SAMS

Órgão Requisitante:	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE			Nº. Processo:	0036.381712/2021-44
Fonte de Recurso:	0100/0110/0209/0300/0310/0609	Programa Atividade:	4009/4011	Elemento Despesa:	33.90.30
Exposição de Motivo:	<p>Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, 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 neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.</p>			Referente Memorando/Solicitação de Compra	Memorando nº 201/2022/SESAU-GECOMP (0028995581)

LOTE 1 - Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - JP II

Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - JP II	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
1.1 DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA/HEPATOPATA/ÚLCERA/CONSTIPANTE								
1.1.1	Desjejum	Unid.	137	4.110	24.660			
1.1.2	Colação	Unid.	147	4.410	26.460			
1.1.3	Almoço	Unid.	154	4.620	27.720			
1.1.4	Lanche	Unid.	153	4.590	27.540			
1.1.5	Jantar	Unid.	152	4.560	27.360			
1.1.6	Ceia	Unid.	143	4.290	25.740			
Subtotal								

1.2 DIETA LÍQUIDA RESTRITA/SEM RESÍDUOS/DE PROVA							
1.2.1	Desjejum	Unid.	2	60	360		
1.2.2	Colação	Unid.	2	60	360		
1.2.3	Almoço	Unid.	2	60	360		
1.2.4	Lanche	Unid.	2	60	360		
1.2.5	Jantar	Unid.	2	60	360		
1.2.6	Ceia	Unid.	2	60	360		
Subtotal							
1.3 DIETA LEVE/HIPOCALÓRICA							
1.3.1	Desjejum	Unid.	5	150	900		
1.3.2	Colação	Unid.	6	180	1.080		
1.3.3	Almoço	Unid.	6	180	1.080		
1.3.4	Lanche	Unid.	5	150	900		
1.3.5	Jantar	Unid.	5	150	900		
1.3.6	Ceia	Unid.	5	150	900		
Subtotal							
1.4 DIETA LÍQUIDA/SEMILÍQUIDA							
1.4.1	Desjejum	Unid.	8	240	1.440		
1.4.2	Colação	Unid.	8	240	1.440		
1.4.3	Almoço	Unid.	8	240	1.440		
1.4.4	Lanche	Unid.	8	240	1.440		
1.4.5	Jantar	Unid.	8	240	1.440		
1.4.6	Ceia	Unid.	8	240	1.440		
Subtotal							
1.5 DIETA PARA DIABÉTICOS/LAXANTE ADULTA							
1.5.1	Desjejum	Unid.	9	270	1.620		
1.5.2	Colação	Unid.	9	270	1.620		
1.5.3	Almoço	Unid.	9	270	1.620		
1.5.4	Lanche	Unid.	9	270	1.620		
1.5.5	Jantar	Unid.	9	270	1.620		
1.5.6	Ceia	Unid.	9	270	1.620		
Subtotal							
1.6 DIETAS: HIPOPROTEICA/HIPOPÍDICA/HIPOCOLESTEROLÊMICA							
1.6.1	Desjejum	Unid.	3	90	540		
1.6.2	Colação	Unid.	3	90	540		
1.6.3	Almoço	Unid.	3	90	540		
1.6.4	Lanche	Unid.	3	90	540		
1.6.5	Jantar	Unid.	3	90	540		
1.6.6	Ceia	Unid.	3	90	540		
Subtotal							
1.7 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA/HIPERPROTEICA							
1.7.1	Desjejum	Unid.	2	60	360		

1.7.2	Colação	Unid.	2	60	360			
1.7.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
1.7.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
1.7.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
1.7.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								
1.8 DIETA HIPERCALÓRICA								
1.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
1.8.2	Colação	Unid.	1	30	180			
1.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
1.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
1.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
1.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
1.9 DIETA PARA ACOMPANHANTES								
1.9.1	Desjejum	Unid.	76	2.280	13.680			
1.9.2	Almoço	Unid.	110	3.300	19.800			
1.9.3	Jantar	Unid.	110	3.300	19.800			
Subtotal								
1.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
1.10.1	Desjejum	Unid.	142	4.260,00	25.560			
1.10.2	Colação	Unid.	54	1.620,00	9.720			
1.10.3	Almoço	Unid.	203	6.090,00	36.540			
1.10.4	Lanche	Unid.	58	1.740,00	10.440			
1.10.5	Jantar	Unid.	89	2.670,00	16.020			
1.10.6	Ceia	Unid.	78	2.340,00	14.040			
Subtotal								
1.11 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
1.11.1	Café/chá	litro	123,9	3.717	22.302			
1.11.2	Leite	litro	110,8	3.324	19.944			
Subtotal								
TOTAL LOTE 1:								
LOTE 2 - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON								
Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
2.1 DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA/HEPATOPATA/IRA/CONSTIPANTE								
2.1.1	Desjejum	Unid.	52	1.560	9.360			
2.1.2	Colação	Unid.	59	1.770	10.620			
2.1.3	Almoço	Unid.	60	1.800	10.800			
2.1.4	Lanche	Unid.	60	1.800	10.800			

2.1.5	Jantar	Unid.	59	1.770	10.620			
2.1.6	Ceia	Unid.	59	1.770	10.620			
Subtotal								
2.2 DIETA LEVE ADULTA								
2.2.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.2.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.2.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.2.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.2.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.2.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
2.3 DIETA LÍQUIDA /LIQUIDA RESTRITA/ SEMI LIQUIDA								
2.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.3.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
2.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA								
2.4.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
2.4.2	Colação	Unid.	5	150	900			
2.4.3	Almoço	Unid.	5	150	900			
2.4.4	Lanche	Unid.	5	150	900			
2.4.5	Jantar	Unid.	5	150	900			
2.4.6	Ceia	Unid.	5	150	900			
Subtotal								
2.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA								
2.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
2.5.2	Colação	Unid.	2	60	360			
2.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
2.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
2.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
2.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								
2.6 DIETA HIPERCALÓRICA – PSQUIÁTRICOS								
2.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.6.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180			

Subtotal								
2.7 DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA								
2.7.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.7.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.7.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.7.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.7.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.7.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
2.8 DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA ADULTA								
2.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.8.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
2.9 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
2.9.1	Desjejum	Unid.	24	720	4.320			
2.9.2	Almoço	Unid.	24	720	4.320			
2.9.3	Jantar	Unid.	24	720	4.320			
Subtotal								
2.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
2.10.1	Almoço	Unid.	110	3.300	*24.750			
2.10.2	Jantar	Unid.	60	1.800	*13.500			
2.10.3	Lanche	Unid.	180	5.400	*40.500			
2.10.4	Café/Chá	Litro	26	780	*5.850			
2.10.5	Leite	Litro	18	540	*4.050			
Subtotal								
					TOTAL LOTE 2:			

* quantidade anual acrescida de margem de segurança de 25 %.

LOTE 3 - Hospital Regional de Cacoal - HRC								
Hospital Regional de Cacoal - HRC	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
3.1 Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica								
3.1.1	Desjejum	Unid.	60	1.800	10.800			
3.1.2	Colação	Unid.	56	1.680	10.080			
3.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	10.080			
3.1.4	Lanche	Unid.	58	1.740	10.440			
3.1.5	Jantar	Unid.	60	1.800	10.800			
3.1.6	Ceia	Unid.	64	1.920	11.520			

Subtotal								
3.2 DIETA LEVE e Semiliquida								
3.2.1	Desjejum	Unid.	16	480	2.880			
3.2.2	Colação	Unid.	14	420	2.520			
3.2.3	Almoço	Unid.	14	420	2.520			
3.2.4	Lanche	Unid.	16	480	2.880			
3.2.5	Jantar	Unid.	16	480	2.880			
3.2.6	Ceia	Unid.	16	480	2.880			
Subtotal								
3.3 DIETA LIQUIDA ADULTA								
3.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.3.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
3.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA								
3.4.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800			
3.4.2	Colação	Unid.	10	300	1.800			
3.4.3	Almoço	Unid.	10	300	1.800			
3.4.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800			
3.4.5	Jantar	Unid.	10	300	1.800			
3.4.6	Ceia	Unid.	10	300	1.800			
Subtotal								
3.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA								
3.5.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.5.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.5.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.5.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.5.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.5.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
3.6 DIETA HIPOCALÓRICA ADULTA								
3.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.6.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
3.7 DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA								

3.7.1	Desjejum	Unid.	4	120	720			
3.7.2	Colação	Unid.	3	90	540			
3.7.3	Almoço	Unid.	3	90	540			
3.7.4	Lanche	Unid.	3	90	540			
3.7.5	Jantar	Unid.	5	150	900			
3.7.6	Ceia	Unid.	5	150	900			
Subtotal								
3.8 DIETA LAXATIVA ADULTA								
3.8.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
3.8.2	Colação	Unid.	5	150	900			
3.8.3	Almoço	Unid.	6	180	1.080			
3.8.4	Lanche	Unid.	6	180	1.080			
3.8.5	Jantar	Unid.	6	180	1.080			
3.8.6	Ceia	Unid.	6	180	1.080			
Subtotal								
3.9 PACIENTE INFANTIL (0 A 01 ANO)								
3.9.1	Papa de fruta	Porção de 300 ml	2	60	360			
3.9.2	Sopa	Porção de 300 ml	2	60	360			
3.9.1 PACIENTE INFANTIL A PARTIR DE 1 ANO								
3.9.1.1	*Fórmula infantil convencional (farináceos, leite integral, composto lácteo e outros semelhantes)	Litro	4	120	720			
Subtotal								
3.10 PÓS-EXAMES/TERAPIAS ESPECIAIS								
3.10.1	Lanche	Unid.	4	120	720			
Subtotal								
3.11 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
3.11.1	Desjejum	Unid.	80	2.400	14.400			
3.11.2	Almoço	Unid.	80	2.400	14.400			
3.11.3	Jantar	Unid.	80	2.400	14.400			
Subtotal								
3.12 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
3.12.1	Desjejum	Unid.	200	6.000	36.000			
3.12.2	Almoço	Unid.	200	6.000	36.000			
3.12.3	Jantar	Unid.	98	2.940	17.640			
3.12.4	Ceia	Unid.	98	2.940	17.640			
3.12.5	Café	Litro	90	2.700	16.200			
Subtotal								
TOTAL LOTE 3:								

* o valor estimado para fórmula infantil convencional refere-se ao valor praticado no Contrato Emergencial nº 956/PGE-2021.

LOTE 4 - Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO

Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
4.1 Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica/Laxativa/Hipocolesterolêmica								
4.1.1	Desjejum	Unid.	56	1.680	10.080			
4.1.2	Colação	Unid.	55	1.650	9.900			
4.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	10.080			
4.1.4	Lanche	Unid.	56	1.680	10.080			
4.1.5	Jantar	Unid.	54	1.620	9.720			
4.1.6	Ceia	Unid.	53	1.590	9.540			
Subtotal								
4.2 DIETA Dieta Leve/Hipocalórica								
4.2.1	Desjejum	Unid.	13	390	2.340			
4.2.2	Colação	Unid.	13	390	2.340			
4.2.3	Almoço	Unid.	13	390	2.340			
4.2.4	Lanche	Unid.	13	390	2.340			
4.2.5	Jantar	Unid.	12	360	2.160			
4.2.6	Ceia	Unid.	12	360	2.160			
Subtotal								
4.3 DIETA Líquida/Semi-líquida								
4.3.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800			
4.3.2	Colação	Unid.	10	300	1.800			
4.3.3	Almoço	Unid.	11	330	1.980			
4.3.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800			
4.3.5	Jantar	Unid.	11	330	1.980			
4.3.6	Ceia	Unid.	10	300	1.800			
Subtotal								
4.4 DIETA Líquida Restrita								
4.4.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
4.4.2	Colação	Unid.	2	60	360			
4.4.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
4.4.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
4.4.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
4.4.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								
4.5 DIETA Hipercalórica e Hiperproteica								
4.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
4.5.2	Colação	Unid.	2	60	360			

4.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
4.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
4.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
4.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								
4.6 DIETA para Diabéticos								
4.6.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800			
4.6.2	Colação	Unid.	10	300	1.800			
4.6.3	Almoço	Unid.	10	300	1.800			
4.6.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800			
4.6.5	Jantar	Unid.	10	300	1.800			
4.6.6	Ceia	Unid.	9	270	1.620			
Subtotal								
4.7 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
4.7.1	Desjejum	Unid.	80	2.400	14.400			
4.7.2	Almoço	Unid.	84	2.520	15.120			
4.7.3	Jantar	Unid.	81	2.430	14.580			
Subtotal								
4.8 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
4.8.1	Desjejum	Unid.	106	3.180	19.080			
4.8.2	Almoço	Unid.	106	3.180	19.080			
4.8.3	Jantar	Unid.	58	1.740	10.440			
4.8.4	Ceia	Unid.	58	1.740	10.440			
4.8.5	Café	Litro	49	1.470	8.820			
4.8.6	Leite	Litro	18	540	3.240			
Subtotal								
TOTAL LOTE 4:								

LOTE 05 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA								
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
5.1 DIETA GERAL ADULTA								
5.1.1	Desjejum	Unid.	19	570	6.840			
5.1.2	Almoço	Unid.	39	1.170	14.040			
5.1.3	Lanche	Unid.	39	1.170	14.040			
5.1.4	Jantar	Unid.	19	570	6.840			
Subtotal								
5.2 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
5.2.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
5.2.2	Almoço	Unid.	11	330	1.980			
5.2.3	Jantar	Unid.	4	120	720			

Subtotal							
5.3 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
5.3.1	Desjejum	Unid.	15	450	2.700		
5.3.2	Almoço	Unid.	21	630	3.780		
5.3.3	Jantar	Unid.	10	300	1.800		
5.3.4	Café	Litro	7	210	1.260		
5.3.5	Chá claro	Litro	2	60	360		
5.3.6	Leite	Litro	0,5	15	90		
Subtotal							
					TOTAL LOTE 6:		

Porto Velho/RO, 27 de maio de 2022.

Elaboração:

Cíntia Araújo do Nascimento

Agente Administrativo - GECOMP/GAD/SESAU

Matrícula: 300.156.297

Revisores técnicos:

Carla de Souza Alves Ribeiro

Gerente de Compras - SESAU

Matrícula: 300.101.134

Antonio Marcos de Souza Nobrega

Diretor Geral- CEMETRON

Matrícula: 300.068.671

Claúdia Barbosa Rodrigues

Nutricionista- CEMETRON

Matrícula: 300.165.579

Madson Albuquerque Alves

Diretor Geral/HEPSJPII/SESAU

Matrícula: 300.151.776

Rosângela Benedita Pinheiro

Nutricionista/HEPSJPII/SESAU

Matrícula: 300.022.548

Jaqueline Teixeira Temo

Diretora COHREC

Matrícula: 300.105.039

Melina Melo Patriota de Carvalho

Nutricionista HRC

Matrícula: 300.171.690

Janayna Vieira Ermita

Nutricionista HEURO

Matrícula: 300.052.453

Katia Regina Mroczkoski

Coordenadora - CDA

Matrícula: 300.004.878

Alexsara Cardoso Coelho Prado

Nutricionista - CDA

Matrícula: 300.06.9372

Na Forma do que dispõe o Artigo 7º parágrafo 2º e incisos I, II e III da Lei nº 8.666/93, **aprovo, declaro e dou fé na presente Solicitação e Aquisição de Materiais/Serviços - SAMS:**

(Assinado Eletronicamente)

Secretária Estadual de Saúde

SESAU-RO



Documento assinado eletronicamente por **Katia Regina Mroczkoski, Administrador(a)**, em 30/05/2022, às 08:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

Documento assinado eletronicamente por **VANESSA REGINA DE LIMA, Técnico(a)**, em 30/05/2022, às 08:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº](#)



[21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Antonio Marcos de Souza Nobrega, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 09:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **ROSANGELA BENEDITA PINHEIRO LACERDA, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 09:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **JANAYNA VIEIRA ERMITA, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 09:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Teixeira Temo, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 13:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Madson Albuquerque Alves, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 17:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Carla de Souza Alves Ribeiro, Gerente**, em 31/05/2022, às 09:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Técnico**, em 31/05/2022, às 12:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **MICHELLE DAHIANE DUTRA, Secretário(a) Executivo(a)**, em 01/06/2022, às 08:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029141266** e o código CRC **8DC946FE**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU
ERRATA

Considerando o Termo de Referência (0029058978), temos o que segue:

ONDE SE LÊ:

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, 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 neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

LEIA-SE:

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, 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 neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital João Paulo II - JP II, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

Porto Velho, 30 de maio de 2022.

CÍNTIA ARAÚJO DO NASCIMENTO

Técnica Administrativa

SESAU-GECOMP

CARLA DE SOUZA ALVES RIBEIRO

Gerente de Compras

SESAU-GECOMP

MICHELLE DAHIANE DUTRA

Secretária Executiva de Estado da Saúde

SESAU-RO



Documento assinado eletronicamente por **Carla de Souza Alves Ribeiro, Gerente**, em 30/05/2022, às 16:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Técnico**, em 30/05/2022, às 16:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **MICHELLE DAHIANE DUTRA, Secretário(a) Executivo(a)**, em 01/06/2022, às 08:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029201704** e o código CRC **D3D1A052**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU
ERRATA

Considerando o Termo de Referência (0029058978), temos o que segue:

ONDE SE LÊ:

10. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

→ **Atestado de Capacidade Técnica III – Para os itens com valor estimado acima de 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):**

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatível em características, quantidade e prazo, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo.

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em **características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o fornecimento de alimentação pronta.

a.2) Entende-se por pertinente e compatível **em quantidade** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de alimentação pronta, com pelo menos 30% (trinta por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar. As parcelas de maior relevância para esse objeto são **25% da dieta geral (adulta e infantil) e 5% da dieta especial (dieta Branda/Pastosa/Hipossódica/leve, líquida, diabéticos, hipercalórica, hipocalórica e outras), que totaliza o percentual de 30%**, a primeira parcela representa o vulto econômico e a segunda requisitos essencialmente técnicos, conforme justificativa apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação de Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

a.3) Entende-se por pertinente e compatível **em prazo** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os serviços dos atestados prestados no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente serviços com semelhantes as especificações demandadas no objeto deste termo, pelo período mínimo de 30% (trinta por cento) de 12 (doze) meses.

a.4) A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais.

a.5) O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da **descrição do objeto e quantidade expressa em unidade ou valor**.

a.6) O atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

a.7) O disposto no subitem acima não enseja na imediata inabilitação do licitante, cabendo a Comissão de Licitação, se for o caso, empreender diligência para averiguar a veracidade do documento (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

LEIA-SE:

10. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

→ **Atestado de Capacidade Técnica III – Para os itens com valor estimado acima de 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):**

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatível em características, quantidade e prazo, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo.

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em **características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o fornecimento de alimentação pronta.

a.2) Entende-se por pertinente e compatível **em quantidade** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de alimentação pronta, com pelo menos 30% (trinta por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar. As parcelas de maior relevância para esse objeto são **25% da dieta geral (adulto e infantil) e 5% da dieta especial (dieta Branda/Pastosa/Hipossódica/leve, líquida, diabéticos, hipercalórica, hipocalórica e outras), que totaliza o percentual de 30%**, a primeira parcela representa o vulto econômico e a segunda requisitos essencialmente técnicos, conforme justificativa apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação de Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

a.3) Entende-se por pertinente e compatível **em prazo** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os serviços dos atestados prestados no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente serviços com semelhantes as especificações demandadas no objeto deste termo, pelo período mínimo de 30% (trinta por cento) da vigência proposta.

a.4) A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais.

a.5) O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da **descrição do objeto e quantidade expressa em unidade ou valor**.

a.6) O atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

a.7) O disposto no subitem acima não enseja na imediata inabilitação do licitante, cabendo a Comissão de Licitação, se for o caso, empreender diligência para averiguar a veracidade do documento (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

Porto Velho, 06 de junho de 2022.

CÍNTIA ARAÚJO DO NASCIMENTO

Técnica Administrativa

SESAU-GECOMP

EVERTON JOSIAS BERTOLI

Gerente de Compras

SESAU-GECOMP

MICHELLE DAHIANE DUTRA

Secretária Executiva de Estado da Saúde

SESAU-RO



Documento assinado eletronicamente por **EVERTON JOSIAS BERTOLI RIBEIRO PINTO, Gerente**, em 06/06/2022, às 15:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Técnico**, em 06/06/2022, às 16:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029408971** e o código CRC **7648A408**.

Referência: Caso responda este(a) Errata, indicar expressamente o Processo nº 0036.079214/2022-15

SEI nº 0029408971



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU
ERRATA

Considerando o Termo de Referência (0029408971) e a SAMS (0029141266), temos o que segue:

ONDE SE LÊ:

-> Termo de Referência (0029408971)

7. ESTIMATIVA DA DESPESA

LOTE 05 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA								
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR ANUAL R\$
5.1 DIETA GERAL ADULTA								
5.1.1	Desjejum	Unid.	19	570	6.840	5,41	3.083,70	37.004,40
5.1.2	Almoço	Unid.	39	1.170	14.040	22,53	26.360,10	316.321,20
5.1.3	Lanche	Unid.	39	1.170	14.040	4,27	4.995,90	59.950,80
5.1.4	Jantar	Unid.	19	570	6.840	22,35	12.739,50	152.874,00
Subtotal								R\$ 566.150,40
5.2 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
5.2.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	5,41	811,50	4.869,00
5.2.2	Almoço	Unid.	11	330	1.980	22,53	7.434,90	44.609,40
5.2.3	Jantar	Unid.	4	120	720	22,35	2.682,00	16.092,00
Subtotal								R\$ 65.570,40
5.3 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
5.3.1	Desjejum	Unid.	15	450	2.700	5,41	2.434,50	14.607,00
5.3.2	Almoço	Unid.	21	630	3.780	22,53	14.193,90	85.163,40
5.3.3	Jantar	Unid.	10	300	1.800	22,35	6.705,00	40.230,00
5.3.4	Café	Litro	7	210	1.260	5,40	1.134,00	6.804,00
5.3.5	Chá claro	Litro	2	60	360	5,18	310,80	1.864,80
5.3.6	Leite	Litro	0,5	15	90	7,42	111,30	667,80
Subtotal								R\$ 149.337,00
TOTAL LOTE 6 : R\$ 781.057,80								

-> SAMS (0029141266)

LOTE 05 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA								
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
5.1 DIETA GERAL ADULTA								
5.1.1	Desjejum	Unid.	19	570	6.840			
5.1.2	Almoço	Unid.	39	1.170	14.040			
5.1.3	Lanche	Unid.	39	1.170	14.040			
5.1.4	Jantar	Unid.	19	570	6.840			
Subtotal								
5.2 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
5.2.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
5.2.2	Almoço	Unid.	11	330	1.980			
5.2.3	Jantar	Unid.	4	120	720			
Subtotal								
5.3 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
5.3.1	Desjejum	Unid.	15	450	2.700			
5.3.2	Almoço	Unid.	21	630	3.780			
5.3.3	Jantar	Unid.	10	300	1.800			
5.3.4	Café	Litro	7	210	1.260			
5.3.5	Chá claro	Litro	2	60	360			
5.3.6	Leite	Litro	0,5	15	90			
Subtotal								
TOTAL LOTE 6:								

LEIA-SE:

-> Termo de Referência (0029408971)

7. ESTIMATIVA DA DESPESA

LOTE 05 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA								
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
5.1 DIETA GERAL ADULTA								
5.1.1	Desjejum	Unid.	19	570	3.420	5,41	3.083,70	18.502,20

5.1.2	Almoço	Unid.	39	1.170	7.020	22,53	26.360,10	158.160,60
5.1.3	Lanche	Unid.	39	1.170	7.020	4,27	4.995,90	29.975,40
5.1.4	Jantar	Unid.	19	570	3.420	22,35	12.739,50	76.437,00
Subtotal								R\$ 283.075,20
5.2 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
5.2.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	5,41	811,50	4.869,00
5.2.2	Almoço	Unid.	11	330	1.980	22,53	7.434,90	44.609,40
5.2.3	Jantar	Unid.	4	120	720	22,35	2.682,00	16.092,00
Subtotal								R\$ 65.570,40
5.3 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
5.3.1	Desjejum	Unid.	15	450	2.700	5,41	2.434,50	14.607,00
5.3.2	Almoço	Unid.	21	630	3.780	22,53	14.193,90	85.163,40
5.3.3	Jantar	Unid.	10	300	1.800	22,35	6.705,00	40.230,00
5.3.4	Café	Litro	7	210	1.260	5,40	1.134,00	6.804,00
5.3.5	Chá claro	Litro	2	60	360	5,18	310,80	1.864,80
5.3.6	Leite	Litro	0,5	15	90	7,42	111,30	667,80
Subtotal								R\$ 149.337,00
TOTAL LOTE 6 : R\$ 497.982,60								

-> SAMS (0029141266)

LOTE 05 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA								
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
5.1 DIETA GERAL ADULTA								
5.1.1	Desjejum	Unid.	19	570	3.420			
5.1.2	Almoço	Unid.	39	1.170	7.020			
5.1.3	Lanche	Unid.	39	1.170	7.020			
5.1.4	Jantar	Unid.	19	570	3.420			
Subtotal								
5.2 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
5.2.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
5.2.2	Almoço	Unid.	11	330	1.980			
5.2.3	Jantar	Unid.	4	120	720			
Subtotal								
5.3 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
5.3.1	Desjejum	Unid.	15	450	2.700			
5.3.2	Almoço	Unid.	21	630	3.780			
5.3.3	Jantar	Unid.	10	300	1.800			
5.3.4	Café	Litro	7	210	1.260			

5.3.5	Chá claro	Litro	2	60	360			
5.3.6	Leite	Litro	0,5	15	90			
Subtotal								
TOTAL LOTE 6:								

Porto Velho, 07 de junho de 2022.

CÍNTIA ARAÚJO DO NASCIMENTO

Técnica Administrativa
SESAU-GECOMP

EVERTON JOSIAS BERTOLI

Gerente de Compras
SESAU-GECOMP

MICHELLE DAHIANE DUTRA

Secretária Executiva de Estado da Saúde
SESAU-RO



Documento assinado eletronicamente por **EVERTON JOSIAS BERTOLI RIBEIRO PINTO, Gerente**, em 07/06/2022, às 16:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Técnico**, em 07/06/2022, às 16:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **MICHELLE DAHIANE DUTRA, Secretário(a) Executivo(a)**, em 08/06/2022, às 09:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029438052** e o código CRC **C62926FB**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1 UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia - SESAU/RO.

1.2 UNIDADES REQUISITANTES: Hospital João Paulo II - JP II; Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON; Hospital Regional de Cacoal - HRC; Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO; Centro de Diálise de Ariquemes - CDA.

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, 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 higiênic-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

A natureza do objeto da presente contratação é definida como comum, tendo em vista que são oferecidos por diversos fornecedores e são facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo ato convocatório.

2.1 DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1.1 O objeto da presente contratação compreende que a alimentação fornecida a pacientes e acompanhantes deverá ser balanceada e em condições higiênic-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e distribuição de dietas gerais, dietas especiais, assim como o desenvolvimento de todas as atividades, de produção e administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e dietoterápica.

2.1.2 As unidades que não possuem cozinha em sua estrutura, o preparo da alimentação hospitalar será transportada na modalidade marmita, sendo a terceirizada responsável pelo acondicionamento, transporte, entrega e distribuição das refeições adequadamente.

2.1.3 O custo da prestação de serviço foi definido englobando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades de produção e administração.

2.1.4 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).

2.1.5 Para a contratação desse objeto foi adotada a seguinte unidade de medida:

a) 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.

2.1.5.1 Os valores referenciais da refeição, foi definido como unidade de medida para a contratação.

2.1.6 Os valores referenciais apresentados neste documento devem ser utilizados como resultado do trabalho como um todo, em vista de os mesmos refletirem, principalmente, as especificações técnicas, a legislação vigente e os preços de mercado dos insumos. 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 da Contratada.

2.1.7 Para o presente documento, foi pesquisada e aplicada a legislação sobre licitações e contratos, as legislações específicas e complementares referentes aos serviços, bem como a legislação trabalhista, previdenciária, tributária/fiscal.

2.2 DISPOSIÇÕES LEGAIS

- Lei Federal n.º 11.108, de 07 de abril de 2005, que dispõe que as parturientes é assegurado o direito a acompanhante durante o trabalho de parto e pós-parto nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde (SUS). O acompanhante terá direito a acomodações adequadas e às principais refeições;
- Lei Federal n.º 13.146, de 6 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;
- Lei Federal n.º 8.069, de 13 de junho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de Rondônia;
- Lei Federal n.º 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso), que determina que para o idoso internado 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. 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.
- Resolução nº 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- Portaria do Ministério da Saúde nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de fornecimento de alimentação hospitalar prontas na área de alimentos.
- Portaria MS/GM nº 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

- Portaria MS nº 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.
- Resolução - RDC/ANVISA nº 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- Portaria MT nº 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.
- Resolução - RDC/ANVISA nº 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- RDC nº 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de fornecimento de alimentação hospitalar prontas de saúde.
- Resolução - RDC nº 4, de 4 de fevereiro de 2011.
- Resolução - RDC nº 63, de 6 de julho de 2000.
- Súmula 263/2011 - TCU (0020435204)
- Acórdão 2ª Câmara do TC do Estado de Rondônia (0020435230)
- Lei Estadual 4.716 de 19 de março de 2020.
- [LEI COMPLEMENTAR Nº 87, DE 13 DE SETEMBRO DE 1996](#)

2.3 DESCRIÇÃO DO FORNECIMENTO, ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES, QUANTITATIVOS ESTIMADOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO

Conforme solicitação de cada Unidade por meios dos documentos:

Despacho HRC-NNUT 0028726513 - Hospital Regional de Cacoal - HRC;

Despacho JP-II-NCOMP 0028850434; 0028853335 - Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II - HEPSJP-II;

Despacho HEURO-NND 0028726513 - Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO CACOAL;

Despacho CDA-COORD 0028707037 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA;

Solicitação de Compra - Contratação de Serviços CEMETRON-NND 0028843096 - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON

Registramos que todos os documentos supracitados deverão ser colocados à disposição das licitantes e demais interessados.

3. JUSTIFICATIVA

Ao longo da história, a evolução da alimentação hospitalar vem associando a alimentação dietética com a saúde, e a reconhecendo como um importante recurso terapêutico. Com as modificações dos hospitais, os avanços clínicos apresentaram diversos aliados, como às ações para a promoção da qualidade de vida dos pacientes. Assim sendo, temos as seguintes considerações a realizar a fim de justificar a necessidade da pleiteada contratação.

Considerando que as unidades de saúde da rede pública estadual, assim como outros nosocomios são estruturas complexas e dispendiosas, que têm sido alvo de reflexão para se adequarem a novas demandas, sendo ainda definida por prover leitos, alimentação e cuidados de enfermagem constantes, circunscritos numa terapia médica, a instituição hospitalar tem por objetivo recuperar a saúde do paciente.

Considerando que a saúde é um direito constitucionalmente assegurado a todos, por meio do artigo 196 da Constituição Federal de 1988, sendo um bem inerente à vida, bem maior do homem. Portanto, o Estado tem o dever de prover condições indispensáveis ao seu pleno exercício.

Considerando que o Capítulo I art. 5º e inciso III da Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990, estabelece como objetivo e atribuição do Sistema Único de Saúde (SUS), *“a assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da Saúde com a realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas”*.

Considerando que a Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia - SESAU é gestora plena da atenção à saúde no âmbito das políticas públicas de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), sendo sua responsabilidade a garantia dos serviços de saúde oferecidos pelas Unidades Estaduais de Saúde em condições de justiça, equidade e igualdade, às ações de saúde de referência de média e alta complexidade, frente aos demais contribuintes deste País.

Considerando que a Secretaria de Estado da Saúde tem o dever de atender às orientações gerais, as diretrizes e parâmetros estabelecidos para a manutenção das redes hospitalares, criando mecanismos para garantir o fluxo dos processos de atendimento, internação e dos procedimentos hospitalares.

Considerando o teor do Estudo Técnico de Viabilidade Autogestão x Terceirização (0020279421) o qual encontra-se em desenvolvimento e aperfeiçoamento, porém, já apresenta a correlação de custos entre as duas modalidades de execução do serviço e, assim, serve como instrumento hábil a justificar a manutenção da terceirização do objeto em tela.

3.1 JUSTIFICATIVA DAS UNIDADES

Conforme informação de cada Unidade por meio dos documentos:

Despacho HRC-NNUT 0028726513 - Hospital Regional de Cacoal - HRC;

Despacho JP-II-NCOMP 0028850434; 0028853335 - Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II - HEPSJP-II;

Despacho HEURO-NND 0028726513 - Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO CACOAL;

Despacho CDA-COORD 0028707037 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA;

Solicitação de Compra - Contratação de Serviços CEMETRON-NND 0028843096 - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON

Registramos que todos os documentos supracitados deverão ser colocados à disposição das licitantes e demais interessados.

3.2 ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO ESTADO DE RONDÔNIA ID (0020477991)

O Sistema Único de Saúde (SUS) foi originado a partir da Constituição Federal de 1988, quando a saúde se tornou direito de todos os cidadãos e dever do Estado, garantido o acesso integral, universal igualitário e gratuito. A prestação de serviços com qualidade e celeridade são formas de respeito à dignidade do cidadão, mas operadas em divisões de tarefas pela União, Estados e Municípios. A União planeja e fiscaliza o SUS em todo o país, bem como coordena os sistemas de saúde de alta complexidade. Ao Estado recai a criação de políticas de saúde próprias, que auxiliam na execução das políticas nacionais, o repasse de verbas aos municípios e a coordenação da rede de laboratórios, hemocentros, definição de hospitais de referência e locais de atendimentos complexos da região. Aos Municípios cabe os serviços de atenção primária e os demais serviços de saúde da cidade, mesmo quando mais complexos. Assim o SUS é composto por serviços ofertados de forma regionalizada e integrada, que abrange todo o território nacional. Estes serviços podem ser segmentados em atenção primária, secundária e especializada, vigilância em saúde, além de gestão e do suprimento de medicamentos e de insumos. De maneira geral, a atenção primária e a vigilância possuem como principal objetivo a promoção à saúde e a prevenção de doenças, enquanto a atenção especializada visa ao atendimento de pacientes enfermos.

Os grandes legados pretendidos pela administração para este eixo temático estão relacionados à implantação do complexo regulatório hospitalar e a ampliação da cobertura assistencial da rede de atenção à saúde. Atualmente a gestão do sistema de saúde pública possui sete regiões de saúde, de acordo com a respectiva territorialização:

- Madeira-Mamoré
- Central
- Vale do Jamari
- Café
- Cone Sul
- Zona da Mata
- Vale do Guaporé

São 936 estabelecimentos públicos SUS que compõem a rede de atenção à saúde em Rondônia, representado por unidades básicas de saúde, hospitais, policlínicas, unidades ambulatoriais, entre outros. Há o registro de 4.182 leitos SUS.

O perfil epidemiológico pode ser analisado a partir das informações referentes à morbidade e à mortalidade. Quanto à mortalidade, em 2018 foram registrados 3.446 óbitos, dos quais as principais causas estão vinculadas às doenças do aparelho circulatório e respiratório, com 679 e 715, respectivamente.

Destaca-se enquanto obstáculo a atenção à saúde materna e infantil, visto que gravidez, parto e puerpério apresentam maior incidência enquanto causas de internação, e vêm em crescimento anualmente.

Figuram como desafios para o eixo:

- A promoção da saúde para a sociedade, com a prevenção e o diagnóstico precoce de doenças ainda na etapa da saúde primária;
- A ampliação da cobertura da rede materno-infantil para a redução da mortalidade de mulheres em idade fértil e de crianças até 01 ano de idade;
- Filas reguladas para o acesso da população aos serviços de saúde na hora certa e no local certo, de modo que a cobertura e as especialidades consigam suprir a demanda da sociedade

Estratégias e Batalhas

1ª Batalha Promover a saúde e prevenir o adoecimento da população

Descrição da Batalha:

O diagnóstico precoce para a sociedade é o principal referencial desta batalha, pois a erradicação de internações devido às condições sensíveis da atenção primária, a partir do fortalecimento da promoção, da proteção, do tratamento, do diagnóstico, da reabilitação e da manutenção à saúde é a bandeira que guia a administração diante do cenário atual. As deficiências na cobertura dos serviços e a baixa resolutividade da atenção primária para algumas patologias impactam na sobrecarga dos serviços de alta complexidade, no custo operacional da saúde pública e no adoecimento geral da população.

Resultados-Chave:

1. Reduzir de 16.7% para abaixo de 15% o índice das internações por condições sensíveis à atenção primária (ICSAP)
2. Reduzir em 25% a taxa de mortalidade infantil e a taxa de mortalidade de mulheres em idade fértil
3. Reduzir a mortalidade por doenças infecciosas e parasitárias em 25%

2ª Batalha Ampliar o acesso para prestar o atendimento ao paciente certo, no lugar certo e no momento certo

Descrição da Batalha:

O acesso aos serviços assistenciais é uma das grandes bandeiras da administração, que pretende direcionar esforços para a ampliação da cobertura dos serviços visando a universalização, bem como a administração e regulação das filas, em um contexto de melhorias de infraestrutura, equipamentos públicos e referenciamento da rede.

Resultados-Chave:

1. Implantar o Complexo Regulatório Estadual na atenção primária, secundária e de alta complexidade
2. Ampliar a cobertura da atenção de média e alta complexidade

4. DA EXECUÇÃO

4.1 EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1.1 A CONTRATANTE no uso de suas atribuições legais nomeará Fiscais de Contrato, sendo indicado pelo representante da área requisitante o servidor que possui conhecimento técnico do objeto da contratação e designado pelo Secretário de Estado da Saúde mediante Portaria, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, responsabilizando-se pela verificação do efetivo cumprimento das obrigações pactuadas e respectivo ateste das faturas/notas fiscais, juntamente com a comissão de recebimento (inciso XVIII do Anexo I da IN/MP nº 02/2008, art. 67, Lei 8.666/93 e acórdão nº. 4/2006 - TCU).

4.1.2 A fiscalização pela CONTRATANTE, não desobriga a CONTRATADA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento.

4.1.3 A ausência de comunicação por parte da CONTRATANTE referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA das responsabilidades determinadas no Contrato.

4.1.4 A CONTRATADA permitirá e oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

4.1.5 O fornecimento deverá estar dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, fornecendo todos os produtos, peças, acessórios, componentes eletrônicos, materiais, utensílios e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com observância às recomendações aceitas pelas boas técnicas, normas e legislação vigente e em quantidades necessárias à boa execução dos serviços;

4.2 LOCAL E CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.2.1 A alimentação hospitalar destinada a Pacientes (Adultos e Infantis) e Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais, deverá ser preparada e distribuída nos locais relacionados no quadro abaixo:

Informações dos Locais Onde Serão Prestado o Fornecimento

UNIDADE HOSPITALAR	LOCAL PARA PREPARAÇÃO	ENDEREÇO(S) DE DISTRIBUIÇÃO	CONTATO TELEFÔNICO
Hospital João Paulo II - JPII	Av. Campos Sales, nº 4295 - Nova Floresta, Porto Velho - RO, 76807-005	Av. Campos Sales, nº 4295 - Nova Floresta, Porto Velho - RO, 76807-005	DIRETOR GERENTE ENOQUE DO CARMO, 693-3333 direcaoopsjp@gr GERENTE ADMINISTRATIVO HELISON APARECIDO RIBEIRO, 693-3333 gad.psjp@gma Chefe de Núcleo de Nutrição ROSÂNGELA BENEDITA PINHEIRO, 693-3333 5515 ropinheironutri@nutricaojp2@gr
Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON	Av. Guaporé, nº 415 - Bairro Lagoa.	Av. Guaporé, nº 415 - Bairro Lagoa.	Direção Geral: 693-3333 cemetrongab@gr
Hospital Regional de Cacoal - HRC	Av. Malaquita, nº 3581, bairro Josino Brito, Cacoal - RO	Av. Malaquita, nº 3581, bairro Josino Brito, Cacoal - RO	Setor de nutrição: 3443-2323 sndhrc@gmail.com Gerência administrativa: 3441-6455 dir.adm.cohrec@gr Direção HF: 3443-5500 gabinete.hrc.sesau@gr
Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO	Rua Rosilene Xavier Transpadini, nº 2200. Bairro Jardim Eldorado. CEP 76966-180 Cacoal/RO	Rua Rosilene Xavier Transpadini, nº 2200. Bairro Jardim Eldorado. CEP 76966-180 Cacoal/RO	HEURO 3441-3333 VoIP: 3441-3333 Direção Geral HEURO: 3441-3333 Direção ADM COHREC: 3441-3333 Nutrição HEURO: sndhuerc@gmail.com
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	A preparação da alimentação deverá ser realizado em ambiente externo da Unidade Hospitalar, sendo fornecida na modalidade marmita.	Rua Capitão Silvío, 3578, apoio Rodoviário Sul, Ariquemes-RO	recepção 3535 serviço social 3535 nutricaoodialise@gma

4.2.2 A Contratada utilizará para o fornecimento das refeições as seguintes dependências no hospital:

→ Cozinha geral, copa, refeitório, despensa e câmaras frias, sala para nutricionistas, sala de auxiliares e copas das clínicas pediátricas e psiquiátricas.

4.3 DESIGNAÇÃO DE SERVIDORES PARA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO (variável durante a contratação):

Portaria nº 40 de 04 de março de 2021 - CEMETRON. (0020350629)

Portaria nº 32 de 05 de janeiro de 2022 - CDA ARIQUEMES. (0028743074)

Portaria nº 3342 de 21 de setembro de 2021 - HRC E HEURO. (0028745859)

Portaria nº 137 de 08 de abril de 2022. (0027979079)

4.3.1 DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

4.3.1.1 GESTÃO CONTRATUAL

A Gestão contratual é o gerenciamento de todas as atividades pertinentes à execução contratual, sejam elas técnicas ou administrativas, referentes ao acompanhamento dos atos de formalização dos contratos, antecedentes e subsequentes. O fomento do planejamento efetivo, documentado e desburocratizado promove controle eficaz das despesas, evita a incidência do fracionamento indevido dos recursos públicos e viabiliza uma administração eficiente das contratações, melhorando a logística, reduzindo entraves burocráticos e possibilitando a identificação de possíveis ganhos de escala.

4.3.1.2 FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

A fiscalização contratual é o acompanhamento da execução dos contratos, que busca garantir a execução de serviços e fornecimento de bens, na quantidade e qualidade contratados.

4.4 PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

4.4.1 O prazo para início da execução dos serviços será de até 05 (cinco) dias, contados a partir da última assinatura no termo contratual.

4.4.2 Não serão admitidas dilações de prazo para início dos serviços, pois trata-se de demanda emergencial.

4.5 GARANTIA CONTRATUAL

4.5.1 Para fiel execução dos compromissos aqui ajustados a CONTRATADA prestará prévia garantia de 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, como previsto no art. 56 da lei 8.666/93;

4.5.2 A CONTRATADA poderá optar por uma das modalidades de garantia previstas no § 1º do art. 56 da lei 8.666/93;

4.5.3 A CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias, prorrogáveis por igual período, posteriores à última assinatura do contrato, para apresentação da garantia contratual;

4.5.4 A caução prestada pela contratada será restituída após o término do contrato com a devida atualização do valor, desde que seja realizada mediante depósito em espécie (art. 56 § 4º da lei 8666/93).

4.6 CONVOCAÇÃO E CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

4.6.1 Oficialmente convocada pela Administração com vistas à celebração do Termo Contratual é dado à contratada o prazo de até **02 (dois)** dias úteis, contados da data da ciência ao chamamento, pela Secretaria de Estado da Saúde, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato munido da documentação devidamente exigida no subitem **10.1. - c) e f)** deste Termo de Referência.

4.6.1.1. Será designada Comissão devidamente nomeada por meio de Portaria, pelo Excelentíssimo Senhor Secretário, para recebimento, análise e julgamento da documentação.

4.6.2. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da lei.

4.7 VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.7.1 O prazo de vigência do contrato será de **180 (cento e oitenta) dias**, a partir da última assinatura contratual.

4.8. Do reajuste do contrato

Durante o prazo de vigência do Contrato, os preços serão irrevogáveis.

4.9 RESCISÃO CONTRATUAL

4.9.1 Poderão ser motivos de rescisão contratual, as hipóteses descritas nos arts. 77 e 78 da lei 8.666/93, podendo a mesma ser unilateral amigável ou judicial, nos termos e condições do Art. 79 da referida lei.

4.9.2 A empresa CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos de rescisão dos arts. 77 à 80 da lei 8.666/93.

4.10 DO RECEBIMENTO DO SERVIÇO

4.10.1 O objeto desta licitação será recebido conforme disposto nas alíneas "a" e "b", Inciso I, artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93 (Licitações e Contratos Administrativos).

a) **Provisoriamente**, podendo ser dispensado conforme Art. 74, I da Lei 8.666/93.

b) **Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93 no prazo de 5 (cinco) dias.

4.10.2 O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

4.10.3 O fornecimento deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

4.10.4 O serviço será supervisionado por uma comissão composta obrigatoriamente por Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética ou fiscal técnico (Nutricionista) que terá juntamente com o Requisitante a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do fornecimento realizado.

4.10.5 A empresa vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o que for recusado por apresentar-se contraditório as especificações contidas neste Termo de Referência.

4.10.6 Dentro do prazo de vigência do Contrato, a Contratada será obrigada a realizar o serviço conforme condições estabelecidos no presente Termo de Referência.

4.10.7 A Contratada permitirá e oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

4.11 FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTOS

4.11.1 A CONTRATANTE, por intermédio do gestor e dos fiscais, é assegurada a gestão e/ou fiscalização do fornecimento contratado, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

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

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

4.11.1.3 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;

4.11.1.4 Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

4.11.1.5 A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências da Contratada, podendo:

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

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

4.11.1.6 A fiscalização do fornecimento pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

4.12 DA SUBCONTRATAÇÃO/TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

É vedada a cessão, subcontratação ou transferência total ou parcial de quaisquer direitos e/ou obrigações inerentes ao presente Termo de Referência por parte da contratada.

5. PAGAMENTO

5.1 O pagamento será de forma mensal, sobre o fornecimento de alimentação hospitalar pronta efetivamente executado conforme apresentação pela empresa CONTRATADA dos mapas de fornecimento das refeições de cada Unidade Hospitalar assinados pelos Nutricionistas chefes das END e da Responsável Técnica da CONTRATADA.

5.1.1 Não será feito nenhum pagamento por antecipação.

5.2 Será efetuado o pagamento mediante a apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pela Administração, através da Comissão de Recebimento/fiscal onde o fornecimento da refeição foi realizado, conforme disposto no art. 73, Inciso I, alíneas a e b, da Lei nº 8.666/1993.

5.3 A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada das seguintes comprovações:

I - do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal vencida, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, na forma do § 4º do Art. 31 da Lei nº 9.032, de 28 de abril de 1995, quando se tratar de mão-de-obra diretamente envolvida na execução dos serviços na contratação de serviços continuados;

II - da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei 8.666/93.

III - do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

5.4 O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejarão o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

5.5 O prazo para pagamento da Nota Fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE, será de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de sua apresentação, após o adimplemento da obrigação por parte da contratada.

5.6 Não será efetuado qualquer pagamento à(s) contratada(s) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, salvo parcela incontroversa.

5.7 Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso

5.8 Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir de data da reapresentação do mesmo.

5.9 Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a ADMINISTRAÇÃO, a critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-las, com a glosa da parte que considerar indevida.

5.10 Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

5.11 A administração não pagará nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras, à exceção de determinações judiciais, devidamente protocoladas no órgão.

5.12 Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

5.13 A Administração efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à (s) CONTRATADA (S).

5.14 É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Fornecedor de alimentação hospitalar pronta (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), e Certidão Negativa da Receita Estadual – SEFIN, Certidão Negativa Municipal, Certidão Negativa Federal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, podendo ser verificadas nos sítios eletrônicos. As certidões também podem ser Positivas com Efeito de Negativa.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a aquisição correrão por meio da seguinte programação orçamentária, conforme Informação nº 222/2021/SESAU-NPPS (0017624415):

DESCRIÇÃO DA DESPESA

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais , visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, 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 higiênicas-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

Resposta ao:	Memorando 192 (0028895304), Errata SESAU-GECOMP (0028909568)
Indicação do Projeto/Atividade:	10.302.2034.4009 - Assegurar Atendimento em Saúde nas Unidades Hospitalares 10.302.2034.4011 - Manter Serviços de Saúde Especializados
Indicação da Fonte de Recursos:	0100 - Recursos Ordinários 0110 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde 0209 - Recursos do Sistema Único de Saúde 0300 - Recursos Ordinários 0310 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde 0609 - Recursos do Sistema Único de Saúde - SUS
Natureza da Despesa:	3.3.90.30 - Material de consumo

PROGRAMA DE TRABALHO	FONTE DE RECURSO	NATUREZA DA DESPESA	UNIDADE	VALOR
17.012.10.302.2034.4009	0110	3.3.90.30	Hospital Infantil São Cosme e Damião - HICD Hospital de Base Ary Pinheiro - HBAP-NUALM JP II Complexo Hospitalar Regional de Cacoal de Rondônia - COHREC Cemetron	
17.012.10.302.2034.4011	0110	3.3.90.30	Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	

7. ESTIMATIVA DA DESPESA

Ratificamos que quanto aos preços referenciais foi utilizado o Estudo Técnico CUB - Custo Unitário Básico 0029146064, o qual deve servir de base para aceite das propostas.

LOTE 1 - Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - JP II							
Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - JP II	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$
1.1 DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA/HEPATOPATA/ÚLCERA/CONSTIPANTE							
1.1.1	Desjejum	Unid.	137	4.110	24.660	4,95	20.344,50
1.1.2	Colação	Unid.	147	4.410	26.460	3,17	13.979,70
1.1.3	Almoço	Unid.	154	4.620	27.720	21,64	99.976,80
1.1.4	Lanche	Unid.	153	4.590	27.540	3,81	17.487,90
1.1.5	Jantar	Unid.	152	4.560	27.360	21,46	97.857,60
1.1.6	Ceia	Unid.	143	4.290	25.740	3,91	16.773,90
Subtotal							
1.2 DIETA LÍQUIDA RESTRITA/SEM RESÍDUOS/DE PROVA							
1.2.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	2,23	133,80
1.2.2	Colação	Unid.	2	60	360	5,69	341,40
1.2.3	Almoço	Unid.	2	60	360	10,83	649,80
1.2.4	Lanche	Unid.	2	60	360	5,69	341,40
1.2.5	Jantar	Unid.	2	60	360	10,83	649,80
1.2.6	Ceia	Unid.	2	60	360	2,18	130,80
Subtotal							
1.3 DIETA LEVE/HIPOCALÓRICA							
1.3.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	6,71	1.006,50
1.3.2	Colação	Unid.	6	180	1.080	3,16	568,80
1.3.3	Almoço	Unid.	6	180	1.080	16,05	2.889,00
1.3.4	Lanche	Unid.	5	150	900	5,63	844,50
1.3.5	Jantar	Unid.	5	150	900	16,16	2.424,00
1.3.6	Ceia	Unid.	5	150	900	3,07	460,50
Subtotal							
1.4 DIETA LÍQUIDA/SEMILÍQUIDA							
1.4.1	Desjejum	Unid.	8	240	1.440	4,95	1.188,00
1.4.2	Colação	Unid.	8	240	1.440	3,17	760,80
1.4.3	Almoço	Unid.	8	240	1.440	11,25	2.700,00
1.4.4	Lanche	Unid.	8	240	1.440	4,84	1.161,60

1.4.5	Jantar	Unid.	8	240	1.440	11,25	2.700,00
1.4.6	Ceia	Unid.	8	240	1.440	4,33	1.039,20
Subtotal							
1.5 DIETA PARA DIABÉTICOS/LAXANTE ADULTA							
1.5.1	Desjejum	Unid.	9	270	1.620	7,08	1.911,60
1.5.2	Colação	Unid.	9	270	1.620	3,13	845,10
1.5.3	Almoço	Unid.	9	270	1.620	25,11	6.779,70
1.5.4	Lanche	Unid.	9	270	1.620	8,96	2.419,20
1.5.5	Jantar	Unid.	9	270	1.620	25,07	6.768,90
1.5.6	Ceia	Unid.	9	270	1.620	6,16	1.663,20
Subtotal							
1.6 DIETAS: HIPOPROTEICA/HIPOPOLÍDICA/HIPOCOLESTEROLÊMICA							
1.6.1	Desjejum	Unid.	3	90	540	6,71	603,90
1.6.2	Colação	Unid.	3	90	540	3,16	284,40
1.6.3	Almoço	Unid.	3	90	540	16,05	1.444,50
1.6.4	Lanche	Unid.	3	90	540	5,63	506,70
1.6.5	Jantar	Unid.	3	90	540	16,16	1.454,40
1.6.6	Ceia	Unid.	3	90	540	3,07	276,30
Subtotal							
1.7 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA/HIPERPROTEICA							
1.7.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	6,63	397,80
1.7.2	Colação	Unid.	2	60	360	3,78	226,80
1.7.3	Almoço	Unid.	2	60	360	24,19	1.451,40
1.7.4	Lanche	Unid.	2	60	360	7,60	456,00
1.7.5	Jantar	Unid.	2	60	360	24,19	1.451,40
1.7.6	Ceia	Unid.	2	60	360	5,97	358,20
Subtotal							
1.8 DIETA HIPERCALÓRICA							
1.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	5,97	179,10
1.8.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,78	113,40
1.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180	25,19	755,70
1.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,00	150,00
1.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180	25,19	755,70
1.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180	6,19	185,70
Subtotal							
1.9 DIETA PARA ACOMPANHANTES							
1.9.1	Desjejum	Unid.	76	2.280	13.680	4,95	11.286,00
1.9.2	Almoço	Unid.	110	3.300	19.800	21,64	71.412,00
1.9.3	Jantar	Unid.	110	3.300	19.800	21,46	70.818,00
Subtotal							
1.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
1.10.1	Desjejum	Unid.	142	4.260,00	25.560	4,95	21.087,00
1.10.2	Colação	Unid.	54	1.620,00	9.720	3,17	5.135,40
1.10.3	Almoço	Unid.	203	6.090,00	36.540	21,64	131.787,60
1.10.4	Lanche	Unid.	58	1.740,00	10.440	3,81	6.629,40
1.10.5	Jantar	Unid.	89	2.670,00	16.020	21,46	57.298,20
1.10.6	Ceia	Unid.	78	2.340,00	14.040	3,91	9.149,40
Subtotal							
1.11 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
1.11.1	Café/chá	litro	123,9	3.717	22.302	5,00	18.585,00
1.11.2	Leite	litro	110,8	3.324	19.944	7,02	23.334,48
Subtotal							
TOTAL LOTE 1: R\$ 4.466.231,28							

LOTE 2 - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON

Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$
2.1 DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA/HEPATOPATA/IRA/CONSTIPANTE							
2.1.1	Desjejum	Unid.	52	1.560	9.360	5,00	7.800,00
2.1.2	Colação	Unid.	59	1.770	10.620	3,22	5.699,40
2.1.3	Almoço	Unid.	60	1.800	10.800	22,02	39.636,00
2.1.4	Lanche	Unid.	60	1.800	10.800	3,86	6.948,00
2.1.5	Jantar	Unid.	59	1.770	10.620	21,83	38.639,10
2.1.6	Ceia	Unid.	59	1.770	10.620	3,96	7.009,20
Subtotal							
2.2 DIETA LEVE ADULTA							

2.2.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,76	202,80	
2.2.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,21	96,30	
2.2.3	Almoço	Unid.	1	30	180	16,42	492,60	
2.2.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,69	170,70	
2.2.5	Jantar	Unid.	1	30	180	16,54	496,20	
2.2.6	Ceia	Unid.	1	30	180	3,12	93,60	
Subtotal								
2.3 DIETA LÍQUIDA /LIQUIDA RESTRITA/ SEMI LIQUIDA								
2.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	5,00	150,00	
2.3.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,22	96,60	
2.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180	11,63	348,90	
2.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180	4,90	147,00	
2.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180	11,63	348,90	
2.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180	4,38	131,40	
Subtotal								
2.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA								
2.4.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	7,14	1.071,00	
2.4.2	Colação	Unid.	5	150	900	3,19	478,50	
2.4.3	Almoço	Unid.	5	150	900	25,49	3.823,50	
2.4.4	Lanche	Unid.	5	150	900	9,01	1.351,50	
2.4.5	Jantar	Unid.	5	150	900	25,45	3.817,50	
2.4.6	Ceia	Unid.	5	150	900	6,22	933,00	
Subtotal								
2.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA								
2.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	6,68	400,80	
2.5.2	Colação	Unid.	2	60	360	3,83	229,80	
2.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360	24,57	1.474,20	
2.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360	7,65	459,00	
2.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360	24,57	1.474,20	
2.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360	6,02	361,20	
Subtotal								
2.6 DIETA HIPERCALÓRICA – PSIQUIÁTRICOS								
2.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,02	180,60	
2.6.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,83	114,90	
2.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180	25,56	766,80	
2.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,05	151,50	
2.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180	25,56	766,80	
2.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180	6,24	187,20	
Subtotal								
2.7 DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA								
2.7.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,76	202,80	
2.7.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,21	96,30	
2.7.3	Almoço	Unid.	1	30	180	16,42	492,60	
2.7.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,69	170,70	
2.7.5	Jantar	Unid.	1	30	180	16,54	496,20	
2.7.6	Ceia	Unid.	1	30	180	3,12	93,60	
Subtotal								
2.8 DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA ADULTA								
2.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,02	180,60	
2.8.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,83	114,90	
2.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180	25,56	766,80	
2.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,05	151,50	
2.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180	25,56	766,80	
2.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180	6,24	187,20	
Subtotal								
2.9 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
2.9.1	Desjejum	Unid.	24	720	4.320	5,40	3.888,00	
2.9.2	Almoço	Unid.	24	720	4.320	22,42	16.142,40	
2.9.3	Jantar	Unid.	24	720	4.320	22,24	16.012,80	
Subtotal								
2.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
2.10.1	Almoço	Unid.	110	3.300		*24.750	22,02	72.666,00
2.10.2	Jantar	Unid.	60	1.800		*13.500	21,83	39.294,00
2.10.3	Lanche	Unid.	180	5.400		*40.500	3,86	20.844,00
2.10.4	Café/Chá	Litro	26	780		*5.850	5,00	3.900,00
2.10.5	Leite	Litro	18	540		*4.050	5,00	2.700,00
Subtotal								
TOTAL LOTE 2: R\$ 2.072.651,40								

* quantidade anual acrescida de margem de segurança de 25 %.

LOTE 3 - Hospital Regional de Cacoal - HRC							
Hospital Regional de Cacoal - HRC	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$
3.1 Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica							
3.1.1	Desjejum	Unid.	60	1.800	10.800	4,97	8.946,00
3.1.2	Colação	Unid.	56	1.680	10.080	3,20	5.376,00
3.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	10.080	21,82	36.657,60
3.1.4	Lanche	Unid.	58	1.740	10.440	3,83	6.664,20
3.1.5	Jantar	Unid.	60	1.800	10.800	21,64	38.952,00
3.1.6	Ceia	Unid.	64	1.920	11.520	3,94	7.564,80
Subtotal							
3.2 DIETA LEVE e Semilíquida							
3.2.1	Desjejum	Unid.	16	480	2.880	6,73	3.230,40
3.2.2	Colação	Unid.	14	420	2.520	3,19	1.339,80
3.2.3	Almoço	Unid.	14	420	2.520	16,23	6.816,60
3.2.4	Lanche	Unid.	16	480	2.880	5,66	2.716,80
3.2.5	Jantar	Unid.	16	480	2.880	16,34	7.843,20
3.2.6	Ceia	Unid.	16	480	2.880	3,10	1.488,00
Subtotal							
3.3 DIETA LIQUIDA ADULTA							
3.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	4,97	149,10
3.3.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,20	96,00
3.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180	11,44	343,20
3.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180	4,87	146,10
3.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180	11,44	343,20
3.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180	4,35	130,50
Subtotal							
3.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA							
3.4.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800	7,11	2.133,00
3.4.2	Colação	Unid.	10	300	1.800	3,16	948,00
3.4.3	Almoço	Unid.	10	300	1.800	25,29	7.587,00
3.4.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800	8,99	2.697,00
3.4.5	Jantar	Unid.	10	300	1.800	25,25	7.575,00
3.4.6	Ceia	Unid.	10	300	1.800	6,19	1.857,00
Subtotal							
3.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA							
3.5.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,66	199,80
3.5.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,81	114,30
3.5.3	Almoço	Unid.	1	30	180	24,37	731,10
3.5.4	Lanche	Unid.	1	30	180	7,63	228,90
3.5.5	Jantar	Unid.	1	30	180	24,37	731,10
3.5.6	Ceia	Unid.	1	30	180	6,00	180,00
Subtotal							
3.6 DIETA HIPOCALÓRICA ADULTA							
3.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,73	201,90
3.6.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,19	95,70
3.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180	16,23	486,90
3.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,66	169,80
3.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180	16,34	490,20
3.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180	3,10	93,00
Subtotal							
3.7 DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA							
3.7.1	Desjejum	Unid.	4	120	720	6,73	807,60
3.7.2	Colação	Unid.	3	90	540	3,19	287,10
3.7.3	Almoço	Unid.	3	90	540	16,23	1.460,70
3.7.4	Lanche	Unid.	3	90	540	5,66	509,40
3.7.5	Jantar	Unid.	5	150	900	16,34	2.451,00
3.7.6	Ceia	Unid.	5	150	900	3,10	465,00
Subtotal							
3.8 DIETA LAXATIVA ADULTA							
3.8.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	6,00	900,00
3.8.2	Colação	Unid.	5	150	900	3,81	571,50
3.8.3	Almoço	Unid.	6	180	1.080	25,37	4.566,60
3.8.4	Lanche	Unid.	6	180	1.080	5,02	903,60
3.8.5	Jantar	Unid.	6	180	1.080	25,37	4.566,60

3.8.6	Ceia	Unid.	6	180	1.080	6,22	1.119,60
Subtotal							
3.9 PACIENTE INFANTIL (0 A 01 ANO)							
3.9.1	Papa de fruta	Porção de 300 ml	2	60	360	1,53	91,80
3.9.2	Sopa	Porção de 300 ml	2	60	360	2,21	132,60
3.9.1 PACIENTE INFANTIL A PARTIR DE 1 ANO							
3.9.1.1	*Fórmula infantil convencional (farináceos, leite integral, composto lácteo e outros semelhantes)	Litro	4	120	720	6,71	805,2
Subtotal							
3.10 PÓS-EXAMES/TERAPIAS ESPECIAIS							
3.10.1	Lanche	Unid.	4	120	720	8,69	1.042,80
Subtotal							
3.11 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
3.11.1	Desjejum	Unid.	80	2.400	14.400	4,97	11.928,00
3.11.2	Almoço	Unid.	80	2.400	14.400	21,82	52.368,00
3.11.3	Jantar	Unid.	80	2.400	14.400	21,64	51.936,00
Subtotal							
3.12 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
3.12.1	Desjejum	Unid.	200	6.000	36.000	4,97	29.820,00
3.12.2	Almoço	Unid.	200	6.000	36.000	21,82	130.920,00
3.12.3	Jantar	Unid.	98	2.940	17.640	21,64	63.621,60
3.12.4	Ceia	Unid.	98	2.940	17.640	3,94	11.583,60
3.12.5	Café	Litro	90	2.700	16.200	5,00	13.500,00
Subtotal							
TOTAL LOTE 3: R\$ 3.250.089,00							

* o valor estimado para fórmula infantil convencional refere-se ao valor praticado no Contrato Emergencial nº 956/PGE-2021.

LOTE 4 - Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO							
Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$
4.1 Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica/Laxativa/Hipocolésterolêmica							
4.1.1	Desjejum	Unid.	56	1.680	10.080	5,00	8.400,00
4.1.2	Colação	Unid.	55	1.650	9.900	3,22	5.313,00
4.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	10.080	22,02	36.993,60
4.1.4	Lanche	Unid.	56	1.680	10.080	3,86	6.484,80
4.1.5	Jantar	Unid.	54	1.620	9.720	21,83	35.364,60
4.1.6	Ceia	Unid.	53	1.590	9.540	3,96	6.296,40
Subtotal							
4.2 DIETA Dieta Leve/Hipocalórica							
4.2.1	Desjejum	Unid.	13	390	2.340	6,76	2.636,40
4.2.2	Colação	Unid.	13	390	2.340	3,21	1.251,90
4.2.3	Almoço	Unid.	13	390	2.340	16,42	6.403,80
4.2.4	Lanche	Unid.	13	390	2.340	5,69	2.219,10
4.2.5	Jantar	Unid.	12	360	2.160	16,54	5.954,40
4.2.6	Ceia	Unid.	12	360	2.160	3,12	1.123,20
Subtotal							
4.3 DIETA Líquida/Semi-líquida							
4.3.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800	5,00	1.500,00
4.3.2	Colação	Unid.	10	300	1.800	3,22	966,00
4.3.3	Almoço	Unid.	11	330	1.980	11,63	3.837,90
4.3.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800	4,90	1.470,00
4.3.5	Jantar	Unid.	11	330	1.980	11,63	3.837,90
4.3.6	Ceia	Unid.	10	300	1.800	4,38	1.314,00
Subtotal							
4.4 DIETA Líquida Restrita							
4.4.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	2,28	136,80
4.4.2	Colação	Unid.	2	60	360	5,74	344,40
4.4.3	Almoço	Unid.	2	60	360	11,20	672,00
4.4.4	Lanche	Unid.	2	60	360	5,74	344,40
4.4.5	Jantar	Unid.	2	60	360	11,20	672,00
4.4.6	Ceia	Unid.	2	60	360	2,23	133,80
Subtotal							
4.5 DIETA Hipercalórica e Hiperproteica							

4.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	6,68	400,80
4.5.2	Colação	Unid.	2	60	360	3,83	229,80
4.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360	24,57	1.474,20
4.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360	7,65	459,00
4.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360	24,57	1.474,20
4.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360	6,02	361,20
Subtotal							
4.6 DIETA para Diabéticos							
4.6.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800	7,14	2.142,00
4.6.2	Colação	Unid.	10	300	1.800	3,19	957,00
4.6.3	Almoço	Unid.	10	300	1.800	25,49	7.647,00
4.6.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800	9,01	2.703,00
4.6.5	Jantar	Unid.	10	300	1.800	25,45	7.635,00
4.6.6	Ceia	Unid.	9	270	1.620	6,22	1.679,40
Subtotal							
4.7 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
4.7.1	Desjejum	Unid.	80	2.400	14.400	5,00	12.000,00
4.7.2	Almoço	Unid.	84	2.520	15.120	22,02	55.490,40
4.7.3	Jantar	Unid.	81	2.430	14.580	21,83	53.046,90
Subtotal							
4.8 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
4.8.1	Desjejum	Unid.	106	3.180	19.080	5,00	15.900,00
4.8.2	Almoço	Unid.	106	3.180	19.080	22,02	70.023,60
4.8.3	Jantar	Unid.	58	1.740	10.440	21,83	37.984,20
4.8.4	Ceia	Unid.	58	1.740	10.440	3,96	6.890,40
4.8.5	Café	Litro	49	1.470	8.820	5,00	7.350,00
4.8.6	Leite	Litro	18	540	3.240	7,02	3.790,80
Subtotal							
TOTAL LOTE 4: R\$ 2.539.855,80							

LOTE 05 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA							
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
						R\$	R\$
5.1 DIETA GERAL ADULTA							
5.1.1	Desjejum	Unid.	19	570	6.840	5,41	3.083,70
5.1.2	Almoço	Unid.	39	1.170	14.040	22,53	26.360,10
5.1.3	Lanche	Unid.	39	1.170	14.040	4,27	4.995,90
5.1.4	Jantar	Unid.	19	570	6.840	22,35	12.739,50
Subtotal							
5.2 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
5.2.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	5,41	811,50
5.2.2	Almoço	Unid.	11	330	1.980	22,53	7.434,90
5.2.3	Jantar	Unid.	4	120	720	22,35	2.682,00
Subtotal							
5.3 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
5.3.1	Desjejum	Unid.	15	450	2.700	5,41	2.434,50
5.3.2	Almoço	Unid.	21	630	3.780	22,53	14.193,90
5.3.3	Jantar	Unid.	10	300	1.800	22,35	6.705,00
5.3.4	Café	Litro	7	210	1.260	5,40	1.134,00
5.3.5	Chá claro	Litro	2	60	360	5,18	310,80
5.3.6	Leite	Litro	0,5	15	90	7,42	111,30
Subtotal							
TOTAL LOTE 6 : R\$ 781.057,80							

Resumos de Valores por lote

Lote I - Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II e Assistência Médica Intensiva 24 h - **R\$ 4.466.231,28 (quatro milhões, quatrocentos e sessenta e seis mil duzentos e trinta e um reais e vinte e oito centavos)**

Lote II - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - **R\$ 2.072.651,40 (dois milhões, setenta e dois mil seiscentos e cinquenta e um reais e quarenta centavos)**

Lote III Hospital Regional de Cacoal **R\$ 3.250.089,00 (três milhões, duzentos e cinquenta mil oitenta e nove reais)**

Lote IV - Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - **R\$ 2.539.855,80 (dois milhões, quinhentos e trinta e nove mil oitocentos e cinquenta e cinco reais e oitenta centavos)**

Lote V - Centro de Diálise de Ariquemes - **R\$ 781.057,80 (setecentos e oitenta e um mil cinquenta e sete reais e oitenta centavos)**

Total estimado da Aquisição (fornecimento): R\$ 13.109.885,28 (treze milhões, cento e nove mil oitocentos e oitenta e cinco reais e vinte e oito centavos)

8. SANÇÕES

8.1 Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei nº 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre a parte inadimplida.

8.2 Se a adjudicatária recusar-se a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total adjudicado.

8.3 Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado de Rondônia e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I - não assinar o contrato;

II - não entregar a documentação exigida no edital;

III - apresentar documentação falsa;

IV - causar o atraso na execução do objeto;

V - não manter a proposta;

VI - falhar na execução do contrato;

VII - fraudar a execução do contrato;

VIII - comportar-se de modo inidôneo;

IX - declarar informações falsas; e

X - cometer fraude fiscal.

8.3.1 As sanções descritas no item 8.3, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

8.3.2 As sanções serão registradas e publicadas no SICAF e Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP.

8.4 A multa descrita no quadro de infrações, eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.

8.5 As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.

8.6 De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

8.7 A sanção denominada "Advertência" só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

8.8 As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da Contratada, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou a terceiros.

8.9 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	MULTA*
1.	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia
2.	Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso; por ocorrência.	06	4,0% por dia
3.	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados por dia e por unidade de atendimento.	05	3,2% por dia
4.	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
5.	Recusar-se a executar fornecimento de alimentação hospitalar pronta determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência.	04	1,6% por dia
6.	Executar fornecimento incompleto; por ocorrência.	02	0,4% por dia
7.	Fornecer informação pérfida sobre o fornecimento, por ocorrência.	02	0,4% por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
8.	Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência.	05	3,2% por dia
9.	Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela fiscalização; por ocorrência.	03	0,8% por dia
10.	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização, por ocorrência.	03	0,8% por dia
11.	Iniciar execução de fornecimento de alimentação hospitalar pronta nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por este Contrato; por fornecimento, por ocorrência.	02	0,4% por dia
12.	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, por ocorrência.	02	0,4% por dia
13.	Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência.	02	0,4% por dia
14.	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01	0,2% por dia
15.	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às	01	0,2% por dia

	necessidades do Órgão, por funcionário e por dia;		
--	---	--	--

*** Incidente sobre a parte inadimplida.**

8.10 As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8.11 Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

8.12 As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a Contratada ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

8.13 As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.

8.14 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.15 A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

8.16 Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- a) Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

9.1 DA CONTRATADA: A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo fornecimento a ser prestado, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir.

9.1.1 Quanto ao uso nas dependências/instalações físicas, equipamentos e utensílios por parte da Contratada:

9.1.1.1 Nos casos em que couber, o fornecimento de alimentação hospitalar pronta deverá ser realizado dentro da Unidade Hospitalar, desta forma, a CONTRATADA arcará com os custos decorrentes das despesas administrativas operacionais (água, energia elétrica, limpeza, manutenção predial etc).

9.1.1.2 Para as Unidades que não possuem cozinha estruturada para o preparo das refeições será necessário que a alimentação seja entregue pronta sendo processada fora das dependências da Unidade de Saúde.

9.1.1.3 Efetuar a manutenção que se faça necessária nas dependências que ocupa para o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, observada a legislação vigente.

9.1.1.4 Assegurar que as instalações físicas e dependências do fornecimento de alimentação hospitalar pronta da END, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação vigente.

9.1.1.5 A CONTRATADA deve apresentar, no prazo de 5 (cinco) dias após a assinatura do contrato, o Plano de Instalação dos Equipamentos do Serviço de Nutrição e Alimentação, que deverá ser analisado e aprovado pela Equipe de Engenharia;

9.1.1.6 A manutenção física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela CONTRATADA deverá ser aprovada pela CONTRATANTE.

9.1.1.7 A CONTRATADA, após a efetivação do contrato, deverá providenciar a instalação de um aparelho medidor de energia elétrica e de um medidor de água (hidrômetro) nas dependências que utilizará para trabalhar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, responsabilizando-se a partir de então por todos os custos relativos ao consumo de energia elétrica e de água. O prazo poderá ser dilatado mediante justificativa protocolizada junto a SESA/RO ou Direção da Unidade de Saúde.

9.1.1.8 Caso não seja possível a instalação do medidor de energia elétrica e hidrômetro, devidamente comprovado, a contratada poderá apresentar laudo técnico de consumo de energia e água para fins de obtenção dos valores a serem deduzidos mensalmente na nota fiscal. Exemplo para Energia Elétrica: poderá ser utilizado como meio alternativo para estabelecimento do valor de energia a ser descontado, documento discriminando os cálculos do consumo de energia elétrica dos aparelhos/equipamentos instalados conforme potência indicada em seus respectivos manuais ou instruções, multiplicando-se pelo número de horas que os aparelhos/equipamentos foram utilizados, e pelo valor tarifário unitário estipulado pela concessionária. Também deverão ser levadas em consideração no cálculo, as lâmpadas instaladas no local, e quaisquer outros equipamentos elétricos ou eletrônicos.

9.1.1.9 A instalação dos medidores de energia elétrica e de consumo de água deverá ser acompanhada por um servidor indicado pelo Diretor da Unidade Hospitalar, pelos técnicos das empresas concessionárias, por exemplo: Energisa Rondônia e Companhia de Águas e Esgotos de Rondônia - CAERD- RO, e por servidor indicado da empresa Contratada. O custo com as instalações não acarretará ônus para a CONTRATANTE.

9.1.1.10 Os valores referente a dedução do consumo de água e energia, deverão ser demonstrado na nota fiscal.

9.1.1.11 A manutenção elétrica e a manutenção do hidrômetro ficará a cargo da CONTRATADA.

9.1.1.12 Garantir que as dependências vinculadas ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

9.1.1.13 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução do fornecimento de alimentação hospitalar pronta em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

9.1.1.14 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

9.1.1.15 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.

9.1.1.16 Promover a instalação de equipamentos necessários ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

9.1.1.17 Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado.

9.1.1.18 A CONTRATADA deverá confeccionar as refeições nas dependências das Unidades hospitalares, podendo fazer uso dos equipamentos e utensílios das mesmas, quando houver, devendo, porém adquirir os demais equipamentos e utensílios próprios, necessários para o funcionamento satisfatório da confecção e distribuição das refeições planejadas.

9.1.1.19 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 modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade da alimentação.

9.1.1.20 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.

9.1.1.21 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos fornecimento de alimentação hospitalar pronta, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

9.1.1.22 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

9.1.1.23 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE e CONTRATADA que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

9.1.1.24 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE.

9.1.1.25 Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

9.1.1.26 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 fornecimento de alimentação hospitalar pronta e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

9.1.1.27 Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio desta por seus empregados e encarregados.

9.1.1.28 A manutenção das instalações elétricas e de outros equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA, devendo todo e qualquer procedimento nesta área ser previamente submetido à aprovação da Gerência de Manutenção da Unidade de Saúde.

9.1.1.29 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela conservação da estrutura física da área utilizada.

9.1.1.30 No término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá devolver os materiais pertencentes ao Hospital, bem como a estrutura física em perfeito estado de conservação.

9.1.1.31 A Contratada deverá disponibilizar de cozinha própria com estrutura mínima para apoio às cozinhas hospitalares.

9.1.1.32 Para a confecção de proposta de preços as licitantes deverão consultar o Estudo Referencial de Custo Unitário Básico - CUB, ID nº 0029146064, elaborado pela Fundação Getúlio Vargas.

9.1.1.33 A Contratada deverá apresentar alvará sanitário da cozinha hospitalar **no prazo máximo de 30 (trinta dias) contados da emissão da Ordem de Início de Serviços - OIS.**

9.1.1.34 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

9.1.1.34 Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;

9.1.1.35 Permitir, mediante comunicação prévia da CONTRATANTE e devidamente paramentados, acesso de alunos de graduação em Nutrição, acompanhados de instrutor da Universidade, e que os mesmos desenvolvam suas atividades práticas, como acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições, incluindo controle de estoque e validade dos itens e visita técnica, dentro das instalações ocupadas pela CONTRATADA uma vez que devemos contribuir com a formação profissional de qualidade;

9.1.1.36 Os materiais, equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATADA para execução do objeto deste contrato, somente poderá ser retirado das dependências da CONTRATANTE, após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova CONTRATADA para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 60 dias após a assinatura do novo contrato; conforme a transição aprovada;

9.1.1.37 Quando existirem falhas de funcionários da CONTRATADA que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE;

9.1.1.38 Caberá a CONTRATADA ter o controle do número e o tipo de refeições servidas diariamente para cada tipo de serviço prestado, com o mecanismo de controle padronizado pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE. Os registros devem ficar disponíveis para a CONTRATANTE. Esse controle será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pela CONTRATANTE, ocorrendo diferenças no número de refeições efetivamente consumidas, prevalecerá o número do CONTRATANTE;

9.1.1.39 Controlar o acesso ao uso do refeitório por meio de catraca biométrica ou outra metodologia de controle de acesso, obedecendo o padrão de escala de trabalho da CONTRATANTE e demais usuários autorizados, com emissão de relatórios de acesso diários para controle por grupos de usuários, grupos de trabalho e por refeição, permitindo o acesso da CONTRATANTE ao sistema de controle;

9.1.1.40 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

9.1.1.41 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes e outros graduandos, (conforme normas internas da CONTRATANTE) em outra Unidade de Nutrição e Alimentação apropriada, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retomo das atividades normais da unidade de apoio, sem ônus adicional a CONTRATANTE. À CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;

9.1.1.42 A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os usuários do refeitório, disponibilizada para resposta no próprio refeitório, diariamente e em todos os horários de funcionamento;

9.1.1.43 A avaliação dos resultados será realizada continuamente pela equipe de gestão e fiscalização do contrato em conjunto com a equipe da CONTRATADA, considerando que a ingestão dos comensais pode ser influenciada por fatores como: preferências alimentares, planejamento inadequado de refeições, treinamento dos funcionários para produção e porcionamento dos alimentos e deverá ser utilizada para eventuais adequações na prestação do serviço.

9.1.2 Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND):

9.1.2.1 Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, anteriores à execução dos serviços, observada a legislação vigente;

9.1.2.2 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;

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

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

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

9.1.2.6 Garantir a observância das disposições legais no tocante ao 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;

9.1.2.7 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;

9.1.2.8 Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

9.1.2.9 Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo 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.

9.1.3 Equipe de trabalho

9.1.3.1 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;

9.1.3.2 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 Federal n.º 8.666/93 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;

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

9.1.3.4 Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/18, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 7ª região AC/AP/AM/PA/RO/RR;

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

9.1.3.6 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;

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

9.1.3.8 Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e as suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

9.1.3.9 Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador, conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 do Ministério do Trabalho, de 08 de junho de 1978, e suas alterações;

9.1.3.10 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;

9.1.3.11 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;

9.1.3.12 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;

9.1.3.13 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;

9.1.3.14 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;

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

9.1.3.16 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;

9.1.3.17 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;

9.1.3.18 Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

9.1.3.18 Manter as nutricionistas clínicas seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;

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

9.1.3.20 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;

9.1.3.21 Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

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

9.1.4 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

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

9.1.4.2 Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 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;

9.1.4.3 Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e n.º 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

9.1.4.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

9.1.5 Situações de Emergência

9.1.5.1 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 documento;

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

9.1.6 Suplementares

9.1.6.1 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;

9.1.6.2 Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

9.1.6.3 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;

9.1.6.4 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;

9.1.6.5 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;

9.1.6.6 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 da Contratada;

9.1.6.7 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;

9.1.6.8 Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos da 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;

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

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

9.1.6.11 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da 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 da Contratante e da Contratada;

9.1.6.12 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;

9.1.6.13 Providenciar, com antecedência mínima de 30 (trinta) 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 dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

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

9.1.6.15 Reexecutar serviços sempre que solicitado pela Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

9.1.6.16 Comunicar à 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 pelo órgão fiscalizador competente;

9.1.6.17 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do contrato da Lei Federal n.º 8.212/91. Encaminhar à Contratante mensalmente antes do vencimento da fatura;

9.1.6.18 Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise da Contratante;

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

9.1.7 Responsabilidade Civil

9.1.7.1 A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à 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 da Contratada, sem quaisquer ônus para a Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

9.1.7.2 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração da 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.

9.1.8 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.

9.1.8.1 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.

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

a.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 das mesmas;

a.2) Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

a.3) Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

a.4) Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

a.5) Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

- a.6) Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
 - a.7) Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.
- b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:
- b.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;
 - b.2) Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
 - b.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);
 - b.4) Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
 - b.5) Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
 - b.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);
 - b.7) Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
 - b.8) Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.
- c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:
- c.1) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
 - c.2) Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas.
 - c.3) Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

9.1.8.2 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 n.º 020, 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.

9.1.8.3 Controle de Emissão de Poluentes

Deve-se seguir as seguintes medidas:

- 9.1.8.3.1 Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- 9.1.8.3.2 Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições.

9.1.8.4 Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis

Deve-se observar as seguintes medidas:

- 9.1.8.4.1 Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 9.1.8.4.2 Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxicidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;
- 9.1.8.4.3 Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- 9.1.8.4.4 Observar rigorosamente quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do art. 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, e do art. 67 do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e de fiscalização, por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na elaboração de detergentes e demais produtos destinados à aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações e ANEXO IV – Frases de advertência para detergentes e seus congêneres;
- 9.1.8.4.5 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;
- 9.1.8.4.6 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.

9.1.8.5 O Uso Racional de Energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos.

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

- 9.1.8.5.1 Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- 9.1.8.5.2 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;
- 9.1.8.5.3 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- 9.1.8.5.4 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;
- 9.1.8.5.5 Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- 9.1.8.5.6 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;
- 9.1.8.5.7 Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- 9.1.8.5.8 Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

9.1.8.6 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 manter-se 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, dentre outras.

9.1.8.7 Minimização de Produção de Resíduos Alimentares

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

9.1.8.7.1 A nutricionista da Contratada, 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;

9.1.8.7.2 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;

9.1.8.7.3 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.

9.1.8.8 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 n.º 12.305, de 2 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.

9.1.8.8.1 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);

9.1.8.8.2 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.

9.2 DO CONTRATANTE

O Contratante se responsabiliza por:

9.2.1 Indicar formalmente o gestor e/ou o fiscal para o acompanhamento da execução contratual;

9.2.2 Efetuar o pagamento à Contratada, bem como atestar, através de comissão de servidores, as Notas Fiscais relativas à efetiva entrega dos serviços;

9.2.3 A supervisão dos fornecimentos da CONTRATADA, através de seu quadro técnico que deverá periodicamente encaminhar relatórios desta supervisão aos seus superiores hierárquicos.

9.2.4 Quanto a supervisão: O quadro técnico da END da Unidade de Saúde realizará supervisão dos fornecimentos de produção e distribuição de refeições, e para tal é necessário que o quadro técnico dos hospitais tenha livre acesso a todas as dependências da CONTRATADA, bem como aos seus controles de estoque, que deverão ser repassados formalmente uma vez a cada semana pela CONTRATADA.

9.2.5 O quadro técnico de nutricionistas, Técnicos em Nutrição, auxiliares de nutrição dos Hospitais, técnicos da CCIH, terão livre acesso às dependências das Unidades de Saúde utilizadas pela CONTRATADA, com a finalidade de acompanhar e fiscalizar os fornecimentos da mesma, determinando alterações dos mesmos quando estes estiverem em desacordo a esta padronização.

9.2.6 Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.

9.2.7 Realizar controle estatístico.

9.2.8 Informar a CONTRATADA, diariamente e a cada refeição, o número de dietas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos e enviar mensalmente cópia de escala de serviços setoriais para computar o quantitativo de servidores.

9.2.9 Emitir e distribuir vales refeições para acompanhantes autorizados.

9.2.10 Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;

9.2.11 Promover orientação e programas de educação alimentar e nutricional para pacientes.

9.2.12 Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes.

9.2.13 Avaliar o estado nutricional de paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.

9.2.14 Estabelecer a dieta do paciente, fazendo as adequações necessárias.

9.2.15 Solicitar exames complementares para acompanhante da evolução nutricional do paciente, quando necessário.

9.2.16 Recorrer a outros profissionais e/ou solicitar laudos técnicos especializados, quando necessário.

9.2.17 Prescrever complementos e suplementos nutricionais, quando necessário.

9.2.18 Registrar a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.

9.2.19 Coordenar, supervisionar e executar as atividades referentes às informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos pacientes.

9.2.20 Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da Unidade de Alimentação e Nutrição impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.

9.2.21 Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

9.2.22 Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

9.2.23 Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.

9.2.24 Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.

9.2.25 Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.

9.2.26 Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de adequação de estrutura física, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição, de acordo com avanço tecnológico.

- 9.2.27** Desenvolver manuais técnicos e de rotinas de trabalho.
- 9.2.28** Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- 9.2.29** Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.
- 9.2.30** Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 9.2.31** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 9.2.32** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 9.2.33** Entregar à Contratada, 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 dos mesmos;
- 9.2.34** Fornecer à Contratada local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- 9.2.35** Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;
- 9.2.36** Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 9.2.37** O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição.
- 9.2.38** A CONTRATANTE irá ceder o espaço físico da cozinha da Unidade Hospitalar à CONTRATADA para preparação das refeições, sem ônus para a CONTRATADA, conforme Decisão nº 3/2022/SESAU-GAD (0029146564) e Análise nº 1/2022/SESAU-GAB (0029146642), que desonera o valor de aluguel cobrado pela utilização dos espaços públicos das unidades de saúde, relacionados ao objeto em tela.

10. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 RELATIVO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Em observância aos incisos do art. 4º da Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, de 14 de fevereiro de 2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 24 de fevereiro de 2017.

→ **Atestado de Capacidade Técnica I – Para os itens com valor estimado até 80.000,00 (oitenta mil reais): apresentar Atestado de Capacidade Técnica compatível em características.**

a) Nesta hipótese a ofertante interessada poderá deixar de apresentar o Atestado ou declaração de capacidade técnica que já conste dos sistemas de cadastramento de fornecedores da Superintendência, devendo declarar tal condição no sistema eletrônico público na internet.

→ **Atestado de Capacidade Técnica II - Para os itens com valor estimado entre 80.000,00 (oitenta mil reais) a 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):**

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatível em características e quantidade, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo;

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o fornecimento de alimentação pronta.

a.2) Entende-se por pertinente e compatível em quantidade o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de alimentação pronta, com pelo menos 30% (vinte por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar. As parcelas de maior relevância para esse objeto são **25% do almoço e jantar da dieta geral (adulto e infantil)** e **5% do almoço e jantar da dieta especial (dieta Branda/Pastosa/Hipossódica/leve, líquida, diabéticos, hipercalórica, hipocalórica e outras)**, que totaliza o percentual de 30%, a primeira parcela representa o vulto econômico e a segunda requisitos essencialmente técnicos, conforme justificativa apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

a.3) A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais.

a.4) O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da **descrição do objeto e quantidade expressa em unidade ou valor**.

a.5) O atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

a.6) O disposto no subitem acima não enseja na imediata inabilitação do licitante, cabendo a Comissão de Licitação, se for o caso, empreender diligência para averiguar a veracidade do documento (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

→ **Atestado de Capacidade Técnica III – Para os itens com valor estimado acima de 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):**

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatível em características, quantidade e prazo, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo.

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o fornecimento de alimentação pronta.

a.2) Entende-se por pertinente e compatível em quantidade o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de

alimentação pronta, com pelo menos 30% (trinta por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar. As parcelas de maior relevância para esse objeto são **25% da dieta geral (adulto e infantil) e 5% da dieta especial (dieta Branda/Pastosa/Hipossódica/leve, líquida, diabéticos, hipercalórica, hipocalórica e outras), que totaliza o percentual de 30%**, a primeira parcela representa o vulto econômico e a segunda requisitos essencialmente técnicos, conforme justificativa apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação de Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

a.3) Entende-se por pertinente e compatível **em prazo** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os serviços dos atestados prestados no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente serviços com semelhantes as especificações demandadas no objeto deste termo, pelo período mínimo de 30% (trinta por cento) de 12 (doze) meses.

a.4) A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais.

a.5) O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ), endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da **descrição do objeto e quantidade expressa em unidade ou valor**.

a.6) O atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

a.7) O disposto no subitem acima não enseja na imediata inabilitação do licitante, cabendo a Comissão de Licitação, se for o caso, empreender diligência para averiguar a veracidade do documento (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

b) Apresentar Declaração formal de disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico, para o fornecimento de que trata esta despesa.

c) Apresentar declaração formal, se comprometendo a entregar antes da assinatura do contrato:

c.1) Relação nominal da equipe técnica a ser disponibilizada e os equipamentos necessários para o fornecimento do objeto.

c.2) Será exigido que na relação nominal da equipe técnica, seja indicado o Responsável Técnico e sua qualificação profissional (nome completo, endereço, CPF, nº no Registro de Classe competente), bem como experiência técnica, compatível com formação superior em NUTRIÇÃO, o qual deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a dispensação do produto pela contratante até o seu preparo e distribuição, atestando a sua qualidade e procedência.

c.3) O Nutricionista contratado pela empresa para atuar como Responsável Técnico e o Cozinheiro da Dieta Especial devem comprovar experiência profissional na área hospitalar, e qualificações pertinentes na área, sempre que possível;

d) A licitante deverá estar registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente.

e) Apresentar Declaração de Vistoria ou Ciência quanto as instalações, de acordo com o ANEXO II do Termo de Referência (conforme item 12 do Termo de Referência).

f) Apresentar Declaração Formal de que no momento da assinatura do contrato entregará:

f.1) Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pelo órgão municipal/estadual.

f.2) Alvará de funcionamento da empresa expedido por órgão competente.

10.2 Documentação relativa a qualificação jurídica

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldomicroempreendedor.gov.br/>;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);

f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do [Decreto nº 7.775, de 2012](#).

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução [Normativa RFB nº 971, de 2009 \(arts. 17 a 19 e 165\)](#).

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

i) Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

10.3 Documentação relativa à regularidade fiscal

a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta [nº 1.751, de 02/10/2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- b) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- c) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.4 Documentação relativa à qualificação econômico - financeira

10.4.1 Certidão Negativa de Recuperação Judicial – [Lei nº. 11.101/05](#) (recuperação judicial, extrajudicial e falência) emitida pelo órgão competente, expedida nos últimos 90 (noventa) dias caso não conste o prazo de validade.

- a.1) Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58 da Lei 11.101/2005.
- a.2) Caso a empresa licitante não obteve acolhimento judicial do seu plano de recuperação judicial, a licitante será inabilitada, uma vez que não há demonstração de viabilidade econômica.
- b) Balanço Patrimonial, referente ao último exercício social, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado na Junta Comercial do Estado, para que o(a) Pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), de 5% (cinco) por cento) do valor estimado do lote que o licitante estiver participando.
- b.1) no caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referencias;
- b.2) caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;
- b.3) as regras descritas nos itens b.1 e b.2 deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).

10.5 Documentação relativa à regularidade trabalhista

a) Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

10.6. Poderão ser apresentadas certidões positivas com efeito negativo.

11. DECLARAÇÕES

11.1 A empresa deverá apresentar declaração de que **não** emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso 33 do art. 7º da Constituição Federal.

11.2 A empresa deverá apresentar declaração de que o representante da empresa **não** é servidor público, nos termos do art. 12 da Constituição Estadual.

12. VISTORIA TÉCNICA

12.1 As empresas licitantes, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de proposta de preços e para fins de pesquisa de mercado, poderão de **forma facultativa**, realizar, através de representante legal da Empresa ou Responsável Técnico, “**VISTORIA TÉCNICA**” aos locais destinados para instalação da cozinha, para prestação do fornecimento de alimentação hospitalar pronta de nutrição e alimentação hospitalar.

12.2 A Vistoria Técnica poderá ser realizada em qualquer dia útil no local da prestação dos serviços, até o último dia útil que anteceder ao prazo de encerramento da data do Chamamento Público.

12.3 O interessado (a) deverá comparecer na Direção da Unidade Hospitalar, no seguinte horário: **das 7h:30min às 13h:30min**, para o devido agendamento de Visita, ou através dos telefones constante no subitem 4.2.1.

12.4 As empresas participantes da licitação deverão apresentar **declaração de ciência**, quanto ao local onde serão realizados os serviços e acata todas as condições previstas no Termo de Referência e Anexos, principalmente quanto as instalações físicas, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas.

12.5 E no caso da não apresentação, fica essa ausência compreendida como manifestação de vontade tácita conforme Art. 111 da Lei n.º 10.406/2002.

13. JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1 As propostas formais deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com o instrumento convocatório, devendo conter todos os elementos que influenciem no valor final da contratação, detalhando:

I - os preços unitários, o valor mensal, anual e o valor total do Lote, conforme o disposto no instrumento convocatório.

II - os custos decorrentes da execução contratual, mediante o preenchimento do modelo de planilha de custos estabelecido no instrumento convocatório.

13.2 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos.

13.3 As propostas deverão ser elaboradas de acordo com a Solicitação e Aquisição de Materiais/Serviços - SAMS, sendo que o Julgamento será pelo **Menor Preço pro Lote**, em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação, sem prejudicar o ganho da aquisição em escala, portanto, busca-se com a segmentação por lotes que a especialidade prevaleça proporcionando preços mais competitivos com melhor qualidade ampliando desta forma a competitividade.

13.4 A Administração poderá realizar diligências junto à licitante vencedora, a fim de esclarecer dúvidas acerca de valores e/ou percentuais informados nas Planilhas de Custos apresentadas, sendo que a identificação da inclusão de informações e/ou valores em desconformidade com as normas gerais ou específicas aplicáveis à empresa (não comprovados documentalmente) acarretará a desclassificação da proposta.

13.5 A inobservância do prazo fixado para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes/incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.

13.6 Nos casos em que forem detectados erros e/ou inconsistências nas planilhas apresentadas, durante a análise da aceitação, poderá ser facultada a promoção de correção nessas planilhas, se possível, para refletir corretamente os custos envolvidos na contratação, desde que não haja majoração do preço proposto ou que não se constitua em ilegalidade, garantida a isonomia.

13.7 A(s) empresa(s) participante(s) do certame deverá(ão) apresentar a(s) proposta(s) de preço(s) mediante planilha constando todos os custos envolvidos, onde deverão ser especificados os valores por item constando no final o valor geral a ser pago pela contratante mensalmente.

13.8 No Preenchimento da Planilha de Custos deverá ser observada para cada categoria profissional a tabela de Salários de acordo com a Convenção Coletiva de Trabalho (*vigente na data da licitação*).

13.9 No Preenchimento da Planilha de Custos, as planilhas de mão de obra deverão ser individualizadas por turnos, de forma que os custos dos postos de trabalhos sejam identificados por horário de trabalho em planilhas independentes.

13.10 Para confecção da proposta de preços os participantes do certame poderão consultar o Estudo Referencial de Custo Unitário Básico - CUB, ID nº 0029146642, elaborado pela FGV.

14. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

14.1 Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, tendo em vista o objeto da licitação não é de grande porte, complexo tecnicamente, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa, portanto, não é o caso da aplicação do art. 33, da Lei Federal nº 8.666/93.

14.2 A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

15. DOS CASOS OMISSOS

Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste termo de referência e seus anexos, os chamados casos omissos, estes serão dirimidos respeitado o objeto dessa licitação, por meio de aplicação da legislação e demais normas reguladoras da matéria, em especial a lei nº 8.666/93 e 10.520/02, aplicando-se paralelamente, quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

16. CONDIÇÕES GERAIS

16.1 Durante toda a execução do Contrato a empresa Contratada se obriga a manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, aplica-se neste contrato, a que couber, as disposições contidas no Art. 87 da Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores.

16.2 Todas as comunicações relativas ao objeto deste Termo de Referência serão consideradas como regularmente feitas se entregues ou enviadas por carta protocolada, telegrama, meio eletrônico ou na sede da Contratada.

16.3 A empresa Contratada declara, expressamente, que tem pleno conhecimento do fornecimento de alimentação hospitalar pronta que faz parte deste contrato bem como os locais de suas execução.

16.4 Qualquer tolerância da Administração Pública quanto à eventuais infrações não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

16.5 A Contratada se obriga a aceitar acréscimos ou supressões nas quantidades inicialmente previstas respeitando os limites do artigo 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, tendo como base os preços constantes da (s) proposta (s) Contratada (s), diante de necessidade comprovada da Administração.

16.6 Esse termo de referência encontra-se em harmonia com o Decreto nº 21.264 de 20 de setembro de 2016, que dispõe sobre a aplicação do Princípio do Desenvolvimento Estadual Sustentável no âmbito do Estado de Rondônia.

16.7 Em caso de divergências sobre a execução do serviço definidas neste instrumento e a padronização dos serviços da Unidade de Saúde, prevalecerá a padronização da Unidade em virtude da dinâmica do serviço contratado, desde que não onere a licitante acima do limite legal e que não descaracterize o objeto

16.8 Para adequado processo de transição entre as contratadas, fica definido o período de sete dias para que a nova empresa apresente o Responsável Técnico, para fins de conhecimento da logística e de todo o processo de trabalho da Unidade de Saúde.

16.9 CUMPRIR E FAZER CUMPRIR, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostas por este Termo de Referência e seus ANEXOS.

16.10 Será eleito o foro da Comarca de Porto Velho/RO, com expressa renúncia de qualquer outro, para dirimir os possíveis litígios que decorram do presente procedimento.

17. ANEXOS

Anexo I - Sugestões para a Composição dos Cardápios – Alimentos Prontos e Lista de Produtos Padronizados

Anexo II - Modelo de Declaração de Vistoria

Anexo III - "Checklist" de Controle

Anexo IV - Controle de Desperdício – SOBRA LIMPA

Anexo V - Avaliação da Qualidade do Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Anexo VI - Estudo de Custo Unitário Básico - CUB.

Porto Velho/RO, 27 de maio de 2022.

Elaboração:

Cíntia Araújo do Nascimento

Agente Administrativo - GECOMP/GAD/SESAU

Matrícula: 300.156.297

Revisores técnicos:

Carla de Souza Alves Ribeiro

Gerente de Compras - SESAU

Matrícula: 300.101.134

Antonio Marcos de Souza Nobrega

Diretor Geral- CEMETRON

Matrícula: 300.068.671

Claúdia Barbosa Rodrigues

Nutricionista- CEMETRON

Matrícula: 300.165.579

Madson Albuquerque Alves

Diretor Geral/HEPSJPII/SESAU

Matrícula: 300.151.776

Rosângela Benedita Pinheiro

Nutricionista/HEPSJPII/SESAU

Matrícula: 300.022.548

Jaqueline Teixeira Temo

Diretora COHREC

Matrícula: 300.105.039

Melina Melo Patriota de Carvalho

Nutricionista HRC

Matrícula: 300.171.690

Janayna Vieira Ermita

Nutricionista HEURO

Matrícula: 300.052.453

Katia Regina Mroczkoski

Coordenadora - CDA

Matrícula: 300.004.878

Alexsara Cardoso Coelho Prado

Nutricionista - CDA

Matrícula: 300.06.9372

Na Forma do que dispõe o Artigo 7º parágrafo 2º e incisos I, II e III da Lei nº 8.666/93, aprovo o presente Termo de Referência, bem como seus anexos.

(Assinado Eletronicamente)

Secretária Estadual de Saúde

SESAU-RO

Na Forma do que dispõe o Artigo 7º parágrafo 2º e incisos I, II e III da Lei nº 8.666/93, aprovo o presente Termo de Referência, bem como seus anexos.

(Assinado Eletronicamente)

Secretário de Estado da Saúde de Rondônia
SESAU-RO

ANEXO I

SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS – ALIMENTOS PRONTOS

Deverá ser utilizado como parâmetro o Estudo Técnico CUB - versão atual (0029146064)

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A SESAU: Secretaria de Estado de Saúde

REF.: .

A (Nome da Empresa, CNPJ), declara, para fins de participação deste do processo nº, que vistoriou as instalações físicas do Hospital, que está ciente do estado de conservação destas, do grau de dificuldade dos serviços e não fará qualquer reclamação posterior de desconhecimento de detalhes técnicos não detectados na vistoria.

Porto Velho/RO, __ de _____ de ____.

Nome do responsável pela Empresa

ANEXO III

CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que a nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o "checklist" uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização do fornecimento executado.

"Checklist" de controle no preparo das refeições

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, armários)			
2 – Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 – Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 – Acessórios (esponjas, porta-sabão, tábuas de corte)			
5 – Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 – Ventilação e iluminação			
7 – Limpeza de 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 – Hortifrúti 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			
Checklist de Controle no Preparo das Refeições			
C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
11 – Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
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 – Setores de Manipulação de Dietas Especializadas	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			
3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
G – Setor Lactário	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			
3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
Assinatura:			

Fonte: CADTERC - SP - Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./21.

ANEXO IV

CONTROLE DE DESPÉRDÍCIO – SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional da Contratada 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 pela Contratada, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas acondicionadas em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

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

Modelo de controle de desperdício – Sobra Limpa

Formulário de Controle de Desperdício	
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	

Fonte: CADTERC - SP - Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./21.

ANEXO V

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Este documento é obrigatoriamente parte integrante do Edital e deverá ser anexado a ele e ao contrato consequente da licitação.

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução do fornecimento (Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética efetivos da SESAU-RO), gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao Fiscal Administrativo do contrato (Administrador ou Administrador Hospitalar efetivos da SESAU-RO).

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada no Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

4. CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade do Fornecimento" 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 "Ruim", respectivamente.

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

- Muito Bom: 03 (três) pontos;
- Bom: 02 (dois) pontos;
- Regular: 01 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.

4.1. Condições Complementares

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

Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo Fiscal Administrativo do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1 Desempenho Profissional

Itens	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%

Uniformes e identificação	30%
Total	100%

5.2. Desempenho das Atividades

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

5.3 Gerenciamento

Itens	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

5.4. Manutenção

Itens	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1. Equipe de Fiscalização (Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética efetivos da SESAU-RO)

- Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento, e pelo encaminhamento de toda documentação ao Fiscal Administrativo do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

6.2. Fiscal Administrativo do Contrato (Administrador ou Administrador Hospitalar efetivos da SESAU-RO)

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

7.1 Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

7.2 No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois) para o **Fiscal Administrativo**.

7.3 Cabe a cada unidade, por meio do respectivo **Fiscal Administrativo**, mensalmente e com base em todos os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

7.4 De posse dessa avaliação, o **Fiscal Administrativo** deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo a defesa prévia à Contratada.

7.5 Cabe ao **Fiscal Administrativo** encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

7.6 Cabe ao **Fiscal Administrativo** emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste anexo VI;
- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado:** quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

8.1 As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

8.2 O **Fiscal Administrativo** irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. DOCUMENTAÇÃO DE APOIO

9.1 Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

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

9.3 Relatório das Instalações e quadro-resumo.

9.1. Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Fiscal Administrativo:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
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 = a x b)
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 = a x b)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

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

NOTA FINAL (soma das notas totais para os grupos 1, 2, 3 e 4)

Nota Final:	Assinatura do Nutricionista responsável pela Fiscalização Técnica (matrícula e CRN):	Assinatura do Administrador Fiscal Administrativo (matrícula e CRA):	Assinatura do responsável da Contratada:
-------------	--	--	--

9.2 Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

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

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <p>() Programação das atividades de nutrição e alimentação;</p> <p>() 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;</p> <p>() Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</p> <p>() Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>() Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>() Pré-preparo e cocção dos alimentos;</p>

Cumprimento das atividades	<input type="checkbox"/> Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados; <input type="checkbox"/> Coleta de amostras da alimentação preparada; <input type="checkbox"/> Transporte interno e distribuição nas copas/leitos; <input type="checkbox"/> Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado; <input type="checkbox"/> Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; <input type="checkbox"/> Controle bacteriológico dos alimentos; <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: <input type="checkbox"/> Planejamento; <input type="checkbox"/> Elaboração das prescrições dietéticas; <input type="checkbox"/> Preparação/manipulação; <input type="checkbox"/> Acondicionamento; <input type="checkbox"/> Transporte; <input type="checkbox"/> Distribuição das dietas especializadas.
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	<input type="checkbox"/> Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; <input type="checkbox"/> Manipulação dos alimentos; <input type="checkbox"/> Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> Conduta dos profissionais da Contratada com o público.
Uniformes e identificação	<input type="checkbox"/> Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; <input type="checkbox"/> Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; <input type="checkbox"/> Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	<p>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:</p> <input type="checkbox"/> 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); <input type="checkbox"/> Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; <input type="checkbox"/> Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); <input type="checkbox"/> Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> Cumprimento dos horários de distribuição; <input type="checkbox"/> Atendimento às dietas especiais;
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à:</p> <input type="checkbox"/> Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições as embalagens e com a devida rotulagem); <input type="checkbox"/> 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); <input type="checkbox"/> Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; <input type="checkbox"/> Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	<p>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.</p> <input type="checkbox"/> Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; <input type="checkbox"/> Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta; <input type="checkbox"/> Atender 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);

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada 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.

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)																														
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	<ul style="list-style-type: none"> Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato. 																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>DOCUMENTOS</th> <th>INICIO DA PRESTAÇÃO</th> <th>ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS</th> <th>COMPROVAÇÃO ANUAL</th> <th>COMPROVAÇÃO MENSAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contrato de trabalho</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Convenção/ Acordo Sentenças normativas</td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>RAIS</td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida, contribuição sindical)</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> </tr> </tbody> </table>	DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL	Contrato de trabalho	x	x			Convenção/ Acordo Sentenças normativas	x		x		Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	x	x			RAIS	x		x		Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida, contribuição sindical)	x			x
	DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL																										
	Contrato de trabalho	x	x																												
	Convenção/ Acordo Sentenças normativas	x		x																											
	Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	x	x																												
RAIS	x		x																												
Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida, contribuição sindical)	x			x																											
<p>Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado; Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional. 																															

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

*Nota ()

9.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo do Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Relatório das Instalações

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					

Quadro-resumo

Grupo	Mês	Média

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

ANEXO VI

Estudo de Custo Unitário Básico - CUB ID nº 0029146064



Documento assinado eletronicamente por **Katia Regina Mroczkoski, Administrador(a)**, em 30/05/2022, às 08:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **VANESSA REGINA DE LIMA, Técnico(a)**, em 30/05/2022, às 08:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Antonio Marcos de Souza Nobrega, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 09:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **JANAYNA VIEIRA ERMITA, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 09:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **ROSANGELA BENEDITA PINHEIRO LACERDA, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 09:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Melina Melo Patriota de Carvalho, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 12:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Teixeira Temo, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 13:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Madson Albuquerque Alves, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 17:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Carla de Souza Alves Ribeiro, Gerente**, em 31/05/2022, às 09:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Técnico**, em 31/05/2022, às 12:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **MICHELLE DAHIANE DUTRA, Secretário(a) Executivo(a)**, em 01/06/2022, às 08:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029058978** e o código CRC **BFEA7330**.

Valores Referenciais para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar

Nº 5701



Rio de Janeiro, 23 de dezembro de 2021.

À

Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia (SESAU-RO)

Avenida Farquar, nº 2.986, Edifício Palácio Rio Madeira,

Anexo Rio Machado Reto 4

Pedrinhas – Porto Velho – RO

CEP: 76801-470

A/C: Sr. Fernando Rodrigues Máximo

Secretário de Estado da Saúde

Assunto: **Contrato FGV/SESAU nº 416/2020.**

Prezado Senhor,

Encaminhamos o relatório de número 5701 referente ao Relatório de Valores Referenciais para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar.

Colocamo-nos à disposição para prestar os esclarecimentos que se façam necessários.

Atenciosamente,

André Gustavo Fernandes Lavinias
Superintendente de Pesquisa, Dados e Operação – SPDO
Instituto Brasileiro de Economia – IBRE
Fundação Getulio Vargas – FGV



GOVERNO DO ESTADO DE
RONDÔNIA
SESAU

**FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS – FGV
INSTITUTO BRASILEIRO DE ECONOMIA – IBRE**

**VALORES REFERENCIAIS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA HOSPITALAR**

Relatório de Custo Unitário Básico (CUB)

Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia (SESAU-RO)

Relatório nº 5701

Rio de Janeiro
2021



**FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS – FGV
INSTITUTO BRASILEIRO DE ECONOMIA – IBRE**

Instituto Brasileiro de Economia – IBRE, Fundação Getulio Vargas – FGV.

Valores Referenciais para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar – Relatório de Custo Unitário Básico (CUB) – Versão 03 – nº 5701/2021 – Fundação Getulio Vargas – FGV. Instituto Brasileiro de Economia – IBRE. Rio de Janeiro, 2021.

191 p.

1. Contrato FGV/SESAU nº 416/2020.



RESUMO

Estudo de Valores Referenciais para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar – Relatório de Custo Unitário Básico (CUB) – Versão 03, em conformidade com o contrato nº 416/2020, celebrado entre a Fundação Getulio Vargas (FGV) e a Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia (SESAU-RO).



APRESENTAÇÃO DA FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS

A Fundação Getulio Vargas, criada em 1944, é uma instituição nacional, privada, sem fins lucrativos, de caráter técnico-científico e educativo, dedicada, nos termos do seu Estatuto Social, às atividades de ensino, pesquisa e informação no âmbito das ciências sociais, colaborando na solução de problemas básicos do desenvolvimento econômico e do bem-estar social do país. Por possuir tais características, a FGV é imune de impostos federais (Decreto-lei 7.170/1944) e declarada de utilidade pública pelo Governo Federal (Decreto nº 82.474, de 23/10/1978, e Decreto s/nº de 27/05/1992, publicado no DOU de 28/05/1992).

A instituição tem como missão avançar nas fronteiras do conhecimento na área das ciências sociais e afins (pesquisa), produzindo e transmitindo ideias, dados e informações, além de conservá-los e sistematizá-los (transmissão de conhecimento), de modo a contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do país, para a melhoria dos padrões éticos nacionais (responsabilidade social) para uma governança responsável e compartilhada e para a inserção do país no cenário internacional.

A fundação, ao longo destas sete décadas, consolidou-se como um centro de excelência acadêmica com intensa e marcante produção intelectual. Sua estrutura atual é composta por seis Escolas, um Instituto de Economia e um de Desenvolvimento Educacional, um Centro de Pesquisa e Documentação em História Contemporânea e uma Editora.

Integrando a estrutura organizacional da FGV, em 1951 foi criado o Instituto Brasileiro de Economia (IBRE), sendo o mesmo responsável pela apuração e análise dos dados econômicos, financeiros e empresariais mais utilizados no país, tendo sido pioneiro no cálculo do PIB brasileiro. Notabiliza-se também por outras atividades, como a elaboração de sondagens dos principais setores da economia, a estimação do núcleo de inflação (*core inflation*) e outros estudos que formam uma radiografia completa do comportamento de curto prazo da economia brasileira. Os serviços são prestados por um quadro técnico altamente qualificado que fornece subsídios imprescindíveis ao gestor de negócios públicos e privados.



APRESENTAÇÃO DO INSTITUTO BRASILEIRO DE ECONOMIA

Precursora da economia quantitativa no país, a Fundação Getúlio Vargas criou, em 1951, o Instituto Brasileiro de Economia (FGV IBRE), que com sua equipe técnica multidisciplinar capta mensalmente mais de 350 mil preços e dados de natureza econômica de 17 mil informantes distribuídos em todas as capitais do país. A partir desses dados, gera informações econômicas, financeiras, agrícolas e empresariais, base da essência dos seus produtos e serviços. Essas informações têm sido excepcionais na formulação de balizadores estratégicos à gestão de negócios públicos e privados.

Desde sua criação, o FGV IBRE desenvolveu trabalhos destinados à apuração de diversos índices econômicos, tornando-se referência no Brasil e no mundo. A credibilidade dos índices apurados pelo FGV IBRE constata-se pelo fato de que, durante muitos anos, os números apurados pelo instituto serviram de base ao Governo para o cálculo da inflação e para o estabelecimento de preços oficiais.

O Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna (IGP-DI) é o mais tradicional índice de preços do país. Há mais de meio século vem sendo utilizado como indicador único das variações do poder de compra da moeda nacional. A abrangência, a credibilidade e a regularidade da apuração do IGP-DI acabaram por torná-lo o índice mais utilizado para o reajuste de contratos e correção do valor patrimonial de ativos. Seus componentes, o Índice de Preços ao Produtor Amplo (IPA), o Índice de Preços ao Consumidor (IPC) e o Índice Nacional de Custo da Construção (INCC), bem como seus respectivos subíndices, também são muito utilizados para a indexação de preços de bens e serviços quando se faz necessário o uso de indexadores mais específicos.

Além dos índices supradescritos, o FGV IBRE pesquisa e apura índices setoriais sob demanda específica, entre os quais se destacam os dos setores rodoviário, portuário, ferroviário, hidrelétrico, petrolífero, de vigilância e segurança e de limpeza. Estes índices constituem-se em referenciais básicos para as empresas desses setores, bem como de empresas com as quais estas se relacionam, nos reajustamentos contratuais e na atualização de preços e tarifas. Os órgãos governamentais das esferas federal, estadual e municipal, por sua vez, valem-se destes referenciais para elaborar e atualizar orçamentos, balizar licitações, reajustar contratos ou elaborar aditivos a contratos existentes visando à preservação do equilíbrio financeiro dos mesmos.

O FGV IBRE notabiliza-se, ainda, pela apuração de indicadores qualitativos a partir de sondagens, entre os quais se destacam o das Expectativas do Consumidor e o da Indústria de Transformação.

Os índices, as sondagens e as pesquisas econômicas aplicadas e elaboradas pelo IBRE são importantes instrumentos de apoio para a análise da situação da economia e das tendências das principais variáveis macroeconômicas, especialmente as que se referem ao comportamento dos preços.



Pode-se afirmar que os índices e preços apurados pelo FGV IBRE são verdadeiros nortes para a atuação econômica no Brasil. A credibilidade que conquistaram perante a sociedade e o Governo é um reflexo da competência e da seriedade com que são produzidos.

Vale frisar, ainda, que o Instituto Brasileiro de Economia da Fundação Getúlio Vargas dispõe de estrutura ímpar na realização das atividades de pesquisa de preços, sejam estas relacionadas aos cenários nacional, regional ou setorial, no atacado ou no varejo. São coletados preços em todos os estados nacionais, por meio de escritórios regionais e postos avançados localizados em todas as capitais do país.



APRESENTAÇÃO DO CLIENTE

A Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia (SESAU-RO) possui estrutura organizacional assentada pelo Decreto nº 9.997, de 03 de julho de 2002, e seguintes. Desempenha papel importante no financiamento, na organização e na manutenção do Sistema Único de Saúde (SUS) no Estado de Rondônia, assumindo a responsabilidade de garantir acesso aos usuários do SUS junto às ações de saúde de média e alta complexidade, priorizando as ações preventivas e democratizando as informações relevantes para a orientação de riscos de saúde à população.

A SESAU-RO tem a missão de promover serviços de saúde humanizados e com qualidade aos usuários, otimizando os recursos humanos, financeiros e materiais, garantindo os princípios constitucionais e das demais legislações, nos diversos níveis de atenção, fortalecendo a regionalização e a municipalização do SUS no estado de Rondônia.

Adicionalmente, a SESAU-RO vislumbra o fornecimento do sistema de saúde estruturado, regionalizado e hierarquizado, concedendo à população rondoniense o pleno funcionamento dos serviços de saúde, garantindo a efetivação do plano e as pactuações previstas como estratégias para implementação do SUS, tornando o estado de Rondônia um modelo em saúde.

A SESAU-RO é responsável pela articulação e pelo planejamento de ações desenvolvidas em cinco seções regionais distribuídas pelo estado. Administra, ainda, as seguintes Unidades de Saúde:

- Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro;
- Hospital Infantil São Cosme e Damião;
- Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II;
- Policlínica Oswaldo Cruz;
- Hospital Regional de Buritis; e
- Hospital Regional da Extrema.

Além disso, apoia e controla endemias tropicais por meio do Centro de Medicina Tropical de Rondônia (Cemetron) e assessora a Fundação de Hematologia e Hemoterapia de Rondônia (Fhemeron). Cabe ainda à SESAU-RO auxiliar no controle de ocorrências de doenças, no controle e na qualidade dos medicamentos, na realização de exames, na vigilância quanto à conservação e à venda de alimentos, bem como no controle de endemias em todo o estado.



LISTA DE ILUSTRAÇÕES

QUADROS

Quadro 1: Composição do cardápio – Dieta geral.....	23
Quadro 2: Composição do cardápio – Dieta leve ou hipocalórica	24
Quadro 3: Composição do cardápio – Hipercalórica e hiperproteica	26
Quadro 4: Composição do cardápio – Hipercalórica	27
Quadro 5: Composição do cardápio – Hipocalórica	27
Quadro 6: Composição do cardápio – Diabéticos	28
Quadro 7: Composição do lanche para distribuição	30
Quadro 8: Café, leite, chá e suco (litro).....	30
Quadro 9: Unidade de medida da bebida (litro).....	31
Quadro 10: Definição dos custos para os serviços de nutrição e alimentação preparada hospitalar	33
Quadro 11: Base de escala para composição de custos por faixa de comensais e porte hospitalar.....	34
Quadro 12: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição	34
Quadro 13: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição	35
Quadro 14: Base de escala para composição de custos de per capita diário de gás (kg)	37
Quadro 15: Tipos de análises de Swab de acordo com a quantidade e os setores ..	38
Quadro 16: Composição e estimativa de custo da Equipe de manutenção das instalações e dos equipamentos	38
Quadro 17: Parâmetros adotados para o custo com transporte.....	40
Quadro 18: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho	41
Quadro 19: Pisos salariais de acordo com a categoria	42
Quadro 20: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme por posto.....	44
Quadro 21: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha.....	44
Quadro 22: Distribuição dos profissionais por setores	45
Quadro 23: Distribuição dos profissionais por setores de acordo com o número de leitos e a jornada de trabalho	46
Quadro 24: Resumo dos encargos sociais e trabalhistas – Custo Unitário Básico (CUB) da Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar	49
Quadro 25: Parâmetros adotados no cálculo do BDI	52



Quadro 26: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos	55
Quadro 27: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos	57
Quadro 28: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos	57
Quadro 29: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos	58
Quadro 30: Estimativa de preços referenciais de lanche específico por número de leitos	58
Quadro 31: Estimativa de preços referenciais por unidade de acessórios complementares infantis	59
Quadro 32: Estimativa de preços referenciais de bebidas em (Litro) por número de leitos	59
Quadro 33: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos	60
Quadro 34: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos	62
Quadro 35: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos	62
Quadro 36: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos	63
Quadro 37: Estimativa de preços referenciais de lanche específico por número de leitos	63
Quadro 38: Estimativa de preços referenciais por unidade de acessórios complementares infantis	64
Quadro 39: Estimativa de preços referenciais de bebidas em (Litro) por número de leitos	64
Quadro 40: Resumo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos	65
Quadro 41: Resumo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos	69
Quadro 42: Resumo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos	70
Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto.....	72
Quadro 44: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica	80
Quadro 45: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica	85
Quadro 46: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica.....	85
Quadro 47: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica	87



Quadro 48: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida.....	88
Quadro 49: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida	89
Quadro 50: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta líquida restrita, líquida sem resíduos e líquida de prova	90
Quadro 51: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica	91
Quadro 52: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica	96
Quadro 53: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica.....	96
Quadro 54: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica.....	101
Quadro 55: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta diabético	102
Quadro 56: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta diabético.....	107
Quadro 57: Custos da matéria-prima alimentar – Lanche específico.....	108
Quadro 58: Custos da matéria-prima alimentar – Bebidas (Litro)	109
Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil	110
Quadro 60: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e Hipossódica.....	118
Quadro 61: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica.....	124
Quadro 62: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica	127
Quadro 63: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida.....	127
Quadro 64: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida	129
Quadro 65: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica	129
Quadro 66: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica	134
Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético	134
Quadro 68: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta diabético.....	141
Quadro 69: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral de 0 a 01 ano	142
Quadro 70: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta geral de 0 a 01 ano	143
Quadro 71: Custos da matéria-prima alimentar – Porção para diabético	144
Quadro 72: Resumo da matéria-prima alimentar – Porção para diabético.....	145
Quadro 73: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar comum a todas as dietas.....	146
Quadro 74: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta geral, hiper hiper e diabético).....	147
Quadro 75: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (Dieta leve e hipocalórica).....	148



Quadro 76: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (líquida, semilíquida e líquida restrita).....	149
Quadro 77: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (Dieta hipercalórica)	149
Quadro 78: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (lanches).....	150
Quadro 79: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar – Bebidas (litro) .	150
Quadro 80: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar – recicláveis para o preparo das refeições (todas as dietas)	151
Quadro 81: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (0 a 01 ano)	151
Quadro 82: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (01 a 12 anos – Todas as dietas).....	152
Quadro 83: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (Geral, pastosa, leve, branda, hipocalórica, hiper hiper e diabético).....	153
Quadro 84: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (líquida e semilíquida)	154
Quadro 85: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (Recicláveis para o preparo das refeições)	154
Quadro 86: Resumo dos custos com despesas de acordo com o quantitativo de comensais	155
Quadro 87: Custos com equipamentos	158
Quadro 88: Custos com utensílios	164
Quadro 89: Custos do posto de mão de obra por categoria – Turno diurno	169
Quadro 90: Custos do posto de mão de obra por categoria – Turno noturno	170
Quadro 91: Relação de gêneros e produtos alimentícios.....	172
Quadro 92: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação	177
Quadro 93: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais.....	178
Quadro 94: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Eventos.....	179



ÍNDICE

INTRODUÇÃO	18
1. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS SERVIÇOS	19
2. COMPOSIÇÃO DOS RESULTADOS	19
2.1. Crianças de 01 a 12 Anos	20
2.2. Crianças até 06 Anos	21
2.3. Crianças a Partir de 06 Anos	21
2.4. Acompanhantes, Funcionários/Servidores, Equipe Médica e Residentes	22
2.5. Classificação das Dietas	22
2.5.1. Dieta Geral	22
2.5.2. Dieta Leve	23
2.5.3. Dieta Branda	24
2.5.4. Dieta Pastosa	24
2.5.5. Dieta Líquida ou Semilíquida	25
2.5.6. Dieta Líquida Restrita, sem Resíduos e de Prova	25
2.5.7. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica	25
2.5.8. Dieta Hipercalórica	26
2.5.9. Dieta Hipocalórica	27
2.5.10. Dieta Diabéticos	28
2.5.11. Dieta Hipossódica	28
2.5.12. Dieta Hipocolesterolêmica	29
2.5.13. Dieta Rica em Fibra ou Laxativa	29
2.5.14. Outras Dietas Especiais	29
2.6. Lanche Específico e Bebidas (Litro)	30
2.6.1. Para Pacientes Adultos e Infantis	30
2.6.2. Bebida (Litro)	30
CAPÍTULO I – METODOLOGIA DE CÁLCULO	33
1. BASE DE ESCALA PARA ELABORAÇÃO DOS CUSTOS	33
2. BASE DE RATEIO PARA ELABORAÇÃO DOS CUSTOS	34
3. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR	35
3.1. Gêneros e Produtos Alimentícios	35
3.2. Recicláveis Individuais e Recicláveis para o Preparo das Refeições	35
3.2.1. Recicláveis para Porcionamento	35
3.2.2. Recicláveis Individuais	35



3.2.3. Recicláveis para o Preparo das Refeições.....	36
4. CUSTOS DIVERSOS.....	36
4.1. Equipamentos.....	36
4.2. Utensílios.....	36
4.3. Material de Limpeza e de Higiene.....	36
4.4. Locação do Espaço Físico.....	36
4.5. Custo com Consumo de Gás.....	37
4.6. Controles de Segurança Alimentar.....	37
4.7. Custos de Manutenção das Instalações.....	38
4.8. Custos Com Transporte.....	38
5. CUSTO COM MÃO DE OBRA.....	40
5.1. Custo de Mão de Obra.....	40
5.1.1. Custo Salarial.....	41
5.1.2. Adicionais Trabalhistas (Periculosidade e Insalubridade).....	42
5.1.3. Adicional Noturno e Hora Noturna Reduzida.....	42
5.1.4. Adicional para Feriados Trabalhados.....	43
5.1.5. Benefícios aos Empregados.....	43
6. DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL.....	45
6.1. Profissionais do Quadro Geral.....	45
7. ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS.....	46
8. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS.....	49
8.1. Custos e Despesas Indiretas.....	50
8.2. Lucro Bruto.....	50
8.3. Despesas Fiscais.....	51
8.4. Equação do BDI.....	51
CAPÍTULO II – RESULTADOS REFERENCIAIS.....	54
1. RESUMO DOS VALORES REFERENCIAIS.....	54
A) REFEIÇÃO SEM TRANSPORTE E REFEIÇÃO SEM TRANSPORTE COM CUSTO DE LOCAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO.....	55
1.1. Paciente Adulto.....	55
1.2. Pacientes de 0 a 01 Ano.....	57
1.3. Paciente Infantil de 01 a 12 Anos.....	57
1.4. Acompanhante, Funcionários/Servidores, Residentes e Equipe Médica.....	58
1.5. Lanche Específico.....	58
1.6. Acessórios Complementares Infantis.....	59



1.7. Bebidas (Litro).....	59
B) REFEIÇÃO COM TRANSPORTE E REFEIÇÃO COM TRANSPORTE COM CUSTO DE LOCAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO	60
1.8. Paciente Adulto – Com Transporte	60
1.9. Pacientes de 0 A 01 Ano – Com Transporte	62
1.10. Paciente Infantil de 01 a 12 Anos – Com Transporte	62
1.11. Acompanhantes, Funcionários/Servidores, Residentes e Equipe Médica – Com Transporte	63
1.12. Lanche Específico – com Transporte	63
1.13. Acessórios Complementares Infantis – com Transporte	64
1.13.1. Acessórios Complementares Infantis	64
1.14. Bebidas (Litro) – com Transporte	64
2. OBTENÇÃO DOS VALORES UNITÁRIOS	64
2.1. Paciente Adulto	65
2.2. Paciente Infantil de 0 a 01 Ano	69
2.3. Paciente Infantil de 01 a 12 Anos.....	70
3. Composição de Preços	71
3.1. Matéria-Prima Alimentar.....	71
3.1.1. Paciente Adulto	71
A) Refeição Padrão	71
B) Dieta Geral, Branda, Pastosa e Hipossódica.....	80
C) Dieta Leve e Hipocalórica.....	85
D) Dieta Líquida e Semilíquida.....	88
E) Dieta Líquida Restrita, Líquida sem Resíduos e Líquida de Prova.....	90
F) Dieta Hiperproteica e Hipercalórica	91
G) Dieta Hipercalórica	96
H) Dieta Diabético	102
3.1.2. Lanche Específico	108
3.1.3. Bebida (Litro).....	109
3.1.4. Paciente Infantil.....	110
A) Refeição Padrão	110
B) Dieta Geral, Branda, Pastosa e Hipossódica.....	118
C) Dieta Leve e Hipocalórica.....	124
D) Dieta Líquida e Semilíquida.....	127
E) Dieta Hiperproteica e Hipercalórica	129
F) Dieta Diabético.....	134



3.1.5. Dieta Geral de 0 a 01 Ano.....	142
3.1.6. Porção para Diabético Infantil – Bebê	144
3.2. Matéria-Prima não Alimentar.....	146
3.2.1. Paciente Adulto	146
3.2.2. Paciente Infantil.....	151
3.3. Despesas Diversas	155
3.4. Equipamentos	158
3.5. Utensílios	164
3.6. Mão de Obra	169
3.6.1. Posto de Trabalho Mensalista, Escala de 44 Horas – 2ª a Sábado – Turno Diurno.....	169
3.6.2. Posto de Trabalho Mensalista, Escala de 44 Horas – 2ª a Sábado – Turno Noturno.	170
APÊNDICE I.....	172
APÊNDICE II.....	181



INTRODUÇÃO



INTRODUÇÃO

O presente documento abrange o Custo Unitário Básico (CUB) da Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar, o qual consiste na determinação de valores referenciais relativos à prestação de serviços continuados, orientados pela ótica do prestador do serviço.

Os valores citados, os quais têm referência em Janeiro/2021¹, estão compreendidos em planilhas de formação de preços, relativas ao custo de mão de obra e demais custos e desembolsos pertinentes à execução do serviço. Cumpre esclarecer que esses custos, a rigor, estão em plena conformidade com as legislações vigentes no país nas esferas trabalhista, previdenciária e tributária e nas demais legislações que, por força da atividade, venham a ser determinantes para o seu cumprimento.

Compreendidos esses esclarecimentos, a metodologia de cálculo estipulada para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar abrange distintas unidades de medida, contemplando cada tipo de refeição com produção nas dependências do Contratante e, em alguns casos, como o anexo Assistência Médica Intensiva (AMI), o Hospital Infantil Cosme e Damião e o Hospital de Campanha de Atendimento à COVID-19, a produção é realizada nas dependências da Contratada, apresentando, assim, o custo da **R\$/Refeição individual por comensal, ou seja, pelo número de leitos**.

Tecnicamente, o resultado a ser demonstrado representa o custo unitário total, compreendidos os encargos decorrentes da contratação de mão de obra, a aquisição de insumos e serviços inerentes à prestação do serviço, além dos custos indiretos, tributos e lucros intrínsecos ao fornecimento de alimentação hospitalar.

Face às considerações supracitadas, o presente estudo apresenta o valor referencial visando ao fornecimento da alimentação, com um cardápio balanceado dentro das condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme determina a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e a RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, ambas expedidas pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) do Ministério da Saúde, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, englobando a operacionalização e a distribuição da alimentação para pacientes adultos e infantis, compreendendo as dietas gerais e especiais, a alimentação para a equipe assistencial multiprofissional e a alimentação para os acompanhantes legalmente instituídos nas seguintes leis:

- Lei nº 106, de 14 de setembro de 2009, da Assembleia da República, que estabelece o regime do acompanhamento familiar de crianças, pessoas em situação de dependência e pessoa com doença incurável em estado avançado e em estado final de vida em hospital ou Unidade de Saúde;
- Lei Federal nº 11.108, de 07 de abril de 2005, que dispõe que às parturientes é assegurado o direito a acompanhante durante o trabalho de parto e pós-parto nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde (SUS). O acompanhante terá direito a acomodações adequadas e às principais refeições;

¹ Cumpre esclarecer que os preços dos insumos foram reajustados de acordo com o índice mais aderente ao produto.

- Lei Federal 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;
- Lei Federal nº 8.069, de 13 de junho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente); e
- Lei Federal nº 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso), que determina que, para o idoso internado 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. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS SERVIÇOS

Na Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar, os resultados referenciais apresentados abrangem as seguintes dietas:

- Dieta geral;
- Dieta leve/hipocalórica;
- Dieta branda/ hipossódica;
- Dieta pastosa;
- Dieta líquida e semilíquida;
- Dieta líquida restrita/líquida sem resíduos/líquida de prova;
- Dieta hipercalórica e hiperproteica;
- Dieta hipercalórica; e
- Dieta para diabéticos.

Em relação às demais dietas que possam ser utilizadas, como, por exemplo, as sem glúten e sem lactose, recomenda-se considerar as modificações a partir daquela que mais se assemelha no que diz respeito à sua composição, volume e consistência. Assim, o valor dessa dieta, quando não descrita, será o mais aderente à sua composição, ou seja:

- Dieta sem glúten e sem lactose (valor da dieta geral).

2. COMPOSIÇÃO DOS RESULTADOS

A Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar tem por objetivo fornecer uma alimentação que atenda às necessidades calóricas dos indivíduos, assegurando a qualidade da refeição a ser servida. Desse modo, adotou-se como padrão para os serviços prestados o porcionamento e a distribuição das refeições² em bandejas térmicas/bandejas aluminizadas ou em bandejas de isopor

² Para a distribuição das refeições, o Contratante deverá negociar com a Contratada qual será a forma de distribuição que será utilizada na Unidade Hospitalar, cabendo ao nutricionista fiscal do contrato efetuar a avaliação quanto à melhor forma de utilização, justificando à Contratada sua recomendação por bandejas térmicas, bandejas aluminizadas ou bandejas de isopor, assim como, os respectivos recipientes para a distribuição de líquidos (polipropileno ou isopor), desde que este fornecimento proporcione maior conforto e maior segurança aos comensais no que diz respeito à oferta de volume e às condições de temperaturas.



com divisórias, com os respectivos descartáveis ou recipientes descartáveis de polipropileno nas capacidades de 100 ml, 200 ml, 300 ml ou 500 ml.

Os valores referenciais a serem apresentados no capítulo II compreendem os custos com a aquisição dos gêneros alimentícios, englobando mão de obra, equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, consumo de gás, materiais de higiene e demais insumos necessários à execução dos serviços, assim como os custos com a manutenção das instalações e dos equipamentos destinados à operacionalização dos serviços de nutrição e alimentação, prevendo 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.

Para os resultados referenciais apresentados neste estudo, foi adotado como fonte de referência o cardápio diário padrão³ apresentado no caderno de Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar – Vol. 08, ano 2018, do CadTerc, levando em consideração as necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e a atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989, e a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização constantes na Resolução SAMSP 16/98, e suas alterações. Cabe destacar, ainda, que foram realizadas adaptações frente à realidade apresentada para o estado e a partir de questionários emitidos às Unidades de Saúde. Com isso, os cardápios foram validados pelos nutricionistas atuantes. No Apêndice I estão demonstrados os per capita referentes à Resolução SAMSP 16/98, e suas alterações.

2.1. Crianças de 01 a 12 Anos

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 (IDR) para cada faixa etária.

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

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.

Para pacientes acima de 01 ano que necessitem de um maior aporte nutricional, contemplando acima de 6 (seis) refeições diárias, estas deverão ser autorizadas pelo serviço de nutrição e sua identificação deverá constar no mapa mensal de refeições, assim como o tipo de refeição servida e a quantidade, a fim de que possa ser faturado pela Contratada.

³ Tal decisão deve-se ao fato de não se ter obtido referência fundamentada em relação aos cardápios e suas características, bem como às informações relacionadas às gramaturas in natura dos produtos específicos para o estado de Rondônia, contemplados na composição das refeições.

Para a distribuição das refeições, a quantidade a ser ofertada aos pacientes deverá seguir as seguintes recomendações:

- Suco de frutas no volume de 200 ml;
- Mingau no volume de 250 ml;
- Papa de frutas no volume de 100 ml;
- Chá de ervas no volume de 250 ml;
- Sopa no volume mínimo de 250 g

2.2. Crianças até 06 Anos

Os utensílios devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar maior conforto e segurança à criança.

Para a distribuição das refeições, a quantidade a ser ofertada aos pacientes deverá seguir as seguintes recomendações:

- Suco de frutas no volume de 200 ml;
- Mingau no volume de 250 ml;
- Papa de frutas no volume de 100 ml;
- Chá de ervas no volume de 250 ml;
- Sopa no volume mínimo de 250 g.

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

2.3. Crianças a partir de 06 Anos

Para esta faixa etária deve-se:

- Atentar-se à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o ferro. O crescimento nesta faixa etária é lento, porém constante, e acompanha o aumento na ingestão alimentar;
- Manter preparações variadas a fim de provocar a estimulação sensorial; e
- Ter em vista que a alimentação deverá fornecer nutrientes adequados por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

Para a distribuição das refeições, a quantidade a ser ofertada aos pacientes deverá seguir as seguintes recomendações:

- Suco de frutas no volume de 200 ml;
- Mingau no volume de 250 ml;
- Papa de frutas no volume de 100 ml;
- Chá de ervas no volume de 250 ml;
- Sopa no volume mínimo de 250 g.

2.4. Acompanhantes, Funcionários/Servidores, Equipe Médica e Residentes

A refeição destinada aos acompanhantes, será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, adequando-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade e à realidade de cada Unidade Hospitalar, sendo distribuída em três⁴ refeições diárias, com direito à uma porção de proteína ou a opção do dia, compreendendo as refeições desjejum, merenda da tarde ou ceia, almoço e jantar, e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia.

Para acompanhantes que fazem parte do Projeto Canguru ou acompanhantes/pacientes idosos, gestantes ou nutrizes que necessitem de um maior aporte nutricional, contemplando acima de 3 (três) refeições diárias, estas deverão ser avaliadas e autorizadas pelo serviço de nutrição e sua identificação deverá constar no mapa mensal de refeições, assim como o tipo de refeição servida e o número de vezes em que foi fornecida, para que possa ser faturado pela Contratada.

Ressalta-se que para as acompanhantes grávidas ou puérperas serão ofertadas 6 (seis) refeições: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

Para funcionários/servidores, voluntários e residentes, a refeição deverá seguir a padronização de alimentação hospitalar de acordo com o cardápio do dia (dieta geral), sendo ele estabelecido pela Contratada e fiscalizado pelo nutricionista responsável pela Unidade de Saúde. Cumpre esclarecer que todas as diretrizes de fornecimento da refeição, bem como o número de refeições por direito dos plantonistas deverão atender aos critérios estabelecidos pela Nota Técnica nº 05/2021/CAIS-CEN, expedida pela Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia em 31 de maio de 2021.

2.5. Classificação das Dietas

2.5.1. Dieta Geral

O cardápio da dieta geral poderá servir de base para a composição das demais dietas, considerando as características específicas de cada uma delas, 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.

a) Paciente infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia, em horários regulares.

O cardápio apresentado no Quadro 1 deverá ser adequado a esta fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

⁴ As refeições serão proporcionadas aos funcionários/servidores, residentes e equipe médica de acordo com a jornada de trabalho de atuação do profissional, além disso, deverão seguir os requerimentos de horários estipulados pela gestão hospitalar.

b) Paciente adulto

Esta dieta é destinada a pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

- Distribuição: em 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia) em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias por dia, conforme quadro a seguir.

Quadro 1: 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 de forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou margarina em sachê; Fruta natural.
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 (polpa) – diversos sabores.
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou bebida à base de soja e outros); Pães variados ou bolacha ou torradas em sachê com frios ou margarina ou manteiga 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 manteiga em sachê.

Fonte: FGV IBRE.

2.5.2. Dieta Leve

Esta dieta é destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames, bem como pré e pós-operatórios. Deverá fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Composição das refeições: sopa contendo carne ou substituto, leguminosa (feijão preto etc.), dois tipos de vegetais (um folhoso e outro leguminoso) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá etc.); e
- Esta dieta prevê 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.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve.

Quadro 2: Composição do cardápio – Dieta leve ou hipocalórica

Refeições	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros); Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga em sachê; 01 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 desfiados ou moídos ou ovo pochê; Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida); Suco de fruta natural (polpa) – diversos sabores.
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros); Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga em sachê.

Fonte: FGV IBRE.

2.5.3. Dieta Branda

Esta dieta é destinada a 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.

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia); e
- Composição: o almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta leve, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes.

Para esta dieta deverá se observar as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não servir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos com condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa; e
- Não servir frituras, embutidos e doces concentrados.

2.5.4. Dieta Pastosa

Esta dieta é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatório e em casos neurológicos. Deverá fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia); e
- Na composição das refeições, devem ser utilizados os mesmos alimentos da dieta líquida, transformando sua consistência em pastosa.

2.5.5. Dieta Líquida ou Semilíquida

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

- Consistência: líquida, considerando que os alimentos e as preparações desta dieta devem ser liquidificados;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Incluem-se nesta classificação a dieta líquida restrita e a líquida completa, atribuindo a composição de seus cardápios e suas especificações ao setor de nutrição. Seu faturamento será equivalente ao valor da dieta líquida ou semilíquida; e
- Esta dieta prevê a inclusão de suplementos/módulos nutricionais disponibilizados pelo Contratante em quantidades suficientes para cobrirem as necessidades nutricionais do paciente e atingirem o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

2.5.6. Dieta Líquida Restrita, sem Resíduos e de Prova

A dieta líquida restrita ou sem resíduos tem como característica a presença de água, líquidos claros e carboidratos, com a finalidade de manter a hidratação com a mínima formação de resíduos intestinais.

Já a dieta líquida de prova é destinada a pacientes que serão submetidos a exames, cuja alimentação deverá ser livre de resíduos. É indicada para preparo de exames como colonoscopia e enema opaco e preparo de cirurgias do trato gastrointestinal.

2.5.7. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Esta dieta é destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (portadores de HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com as necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

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

No quadro a seguir é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipercalórica e hiperproteica.

Quadro 3: 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 margarina/manteiga e frios com baixo índice de gordura saturada; Fruta natural.
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja.
Almoço e jantar	Arroz; Feijão ou leguminosas; Sopa; Duas 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 (polpa) – 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 bolacha ou torradas em sachê com margarina/manteiga em sachê e frios com baixo índice de gordura saturada; Fruta da estação.

Fonte: FGV IBRE.

2.5.8. Dieta Hipercalórica

Esta dieta é destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas com necessidades calóricas aumentadas e a pacientes psiquiátricos com polifagia (aumento de apetite) devido ao uso contínuo de moderadores de humor.

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- O almoço e o jantar deverão ser servidos em duas embalagens descartáveis com três divisórias, com tampa, totalizando a capacidade aproximada de 1.800 ml;
- A consistência das refeições deverá ser a mesma da dieta geral;
- As porções deverão ser maiores do que as da dieta geral; e
- Esta dieta não é aplicada a pacientes infantis.

O quadro a seguir apresenta a composição das refeições.

Quadro 4: Composição do cardápio – Hipercalórica

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros); 02 pães (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) com margarina/manteiga em sachê; Fruta natural (polpa) – diversos sabores.
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja.
Almoço e jantar	Dois porções de arroz; Dois porções de feijão ou leguminosas; Sopa; Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos; Dois 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); Dois pães variados ou duas porções ou bolacha ou torradas em sachê com frios ou margarina/manteiga em sachê.
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou outros); Dois pães variados ou duas porções de bolacha ou torradas em sachê com frios ou margarina/manteiga em sachê; Fruta da estação.

Fonte: FGV IBRE.

2.5.9. Dieta Hipocalórica

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

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.

No quadro a seguir é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipocalórica.

Quadro 5: Composição do cardápio – Hipocalórica

Refeição	Composição
Desjejum	Leite desnatado; 01 porção de pão francês; 01 unidade de margarina/manteiga em sachê; Fruta da estação.
Colação	01 porção pequena de fruta.
Almoço e jantar	Uma porção de arroz; Prato principal: uma porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos; Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos; Salada: folhas à vontade; Fruta da estação.
Merenda	Uma porção de iogurte desnatado; 01 porção de pão francês; 01 unidade de margarina/manteiga em sachê.
Ceia	Fruta da estação.

Fonte: FGV IBRE.

2.5.10. Dieta Diabéticos

Esta dieta é destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promovendo 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.

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

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

No quadro a seguir é apresentado o modelo de cardápio para pacientes diabéticos.

Quadro 6: Composição do cardápio – Diabéticos

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet e outros diet); Pão (francês ou bisnaga ou de forma integral ou com fibras) com margarina/manteiga ou geleia diet em sachê ou queijo fresco ou ricota; Fruta da estação.
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet.
Almoço e jantar	Arroz; Feijão ou leguminosas; Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo; Duas porções de guarnição – sendo uma à base de vegetais folhosos e outra à base de legumes ou leguminosas; Salada: folhas e legumes; Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light (máximo três vezes na semana); Suco de frutas natural (polpa) – 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 bolacha ou torradas em sachê; Com frios ou margarina 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.

Fonte: FGV IBRE.

2.5.11. Dieta Hipossódica

Destinada aos pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

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

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos temperos naturais.

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

2.5.12. Dieta Hipocolesterolêmica

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

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

2.5.13. Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada aos pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra; e
- Sobremesa: deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

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 02 anos), somar a idade mais 5 g.

2.5.14. Outras Dietas Especiais

A Contratada 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.

Para os casos de dietas específicas, como constipantes, laxativas, neutropênica, Doença Renal Crônica (DRC), Doença Renal Dialisada (DRD) e outras, estas deverão atender a prescrição nutricional e seu cardápio. Além disso, a composição das refeições sofrerá alterações a partir do cardápio especificado da dieta geral, conseqüentemente, o valor a ser faturado será o mesmo.

No que diz respeito às dietas consideradas individualizadas, que são prescritas visando um aporte nutricional diferenciado, os produtos da composição das refeições não estão contemplados neste volume. Portanto, deverão ser negociados com a Contratada visando atender o restabelecimento nutricional do paciente. Assim, o valor a ser faturado deverá considerar a seguinte regra:

- A cada 1 (uma) dieta individualizada, contendo ingredientes não contemplados neste estudo, fatura-se uma dieta geral.

2.6. Lanche Específico e Bebidas (Litro)

2.6.1. Para Pacientes Adultos e Infantis

a) Lanche para distribuição – Específico

Este lanche é destinado a pacientes, equipe médica e acompanhantes ou por solicitação do Contratante para atendimento específico para pacientes submetidos a exames laboratoriais que requerem jejum ou a pacientes em hemodiálise.

Conforme a patologia, deverão ser servidos:

- Um suco diet e uma fruta. Para pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida dietética.

Quadro 7: Composição do lanche para distribuição

Composição do Lanche	
Lanche específico	Suco de polpa de frutas natural*
	Sanduíche com recheio proteico*
	Fruta
	Geleia de frutas
	Café com leite

* A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.
Fonte: FGV IBRE.

2.6.2. Bebida (Litro)

A Contratada deverá atender ao fornecimento de café, leite ou suco (litro) para os setores, caso estes serviços estejam contidos no termo de referência. Quando não estiverem, poderão ser disponibilizados no refeitório em garrafas térmicas como complemento da refeição do almoço/jantar ou quando houver a solicitação da diretoria para eventos de treinamentos, palestras, reuniões técnicas multidisciplinares ou *coffee break*. Neste caso, a Contratada poderá cobrar como serviço extra se não estiver nos termos contratuais.

Quadro 8: Café, leite, chá e suco (litro)

Tipo de Serviço	Recomendações para Bebida (Litro)
Café litro	Café devidamente preparado e acondicionado em garrafas térmicas higienizadas e etiquetadas com a identificação pertinente e a data de validade, podendo ser adoçado ou não.
Leite litro	Leite devidamente aquecido ou gelado e acondicionado em garrafas térmicas higienizadas e etiquetadas com a identificação pertinente e a data de validade, podendo ser adoçado ou não.
Chá litro	Chá devidamente preparado acondicionado em garrafas térmicas higienizadas e etiquetadas com o nome da preparação e a identificação do chá e a data de validade, podendo ser adoçado ou não.
Suco litro	Suco devidamente preparado (utilizar polpa de frutas) acondicionado em garrafas térmicas higienizadas e etiquetadas com o nome da preparação e a identificação do suco e a data de validade, podendo ser adoçado ou não.

Fonte: FGV IBRE.



Esta composição será disponibilizada de acordo com a demanda estipulada pela gestão do Contratante, com prévio planejamento, informando a estimativa de necessidade à Contratada.

Composição das bebidas em litro:

Quadro 9: Unidade de medida da bebida (litro)

Composição de Bebidas*	Unidade de Medida
Café em pó (preparado)	Litro
Leite integral	Litro
Chá de ervas	Litro
Suco de frutas (polpa)	Litro
Açúcar a granel acrescentado	kg

* O suco de frutas deverá ser disponibilizado gelado, em jarras devidamente acondicionado, e as bebidas quentes em garrafas térmicas. Todas portando identificação.

Fonte: FGV IBRE.



CAPÍTULO I

METODOLOGIA DE CÁLCULO



CAPÍTULO I – METODOLOGIA DE CÁLCULO

Para a elaboração dos resultados do Custo Unitário Básico (CUB) da Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar, foi definida a cesta de insumos⁵ composta pelos itens essenciais para a devida prestação dos serviços. Para tanto, os preços unitários compostos na cesta de insumos foram coletados no período de dezembro de 2020 a janeiro de 2021 no estado de Rondônia e atualizados com a aplicação dos índices mais aderentes a cada produto na referência de outubro de 2021.

Assim, foram classificados os insumos do CUB por grupos, sendo atribuídos para cada um deles diferentes conceitos que foram utilizados para balizar os preços unitários. Baseados nesses preceitos, os grupos de insumos foram segmentados, conforme exposto no quadro a seguir.

Quadro 10: Definição dos custos para os serviços de nutrição e alimentação preparada hospitalar

Definições dos Custos	
Matéria-prima alimentar	Gêneros e produtos alimentícios
Matéria-prima não alimentar	Recipientes e recicláveis individuais e recicláveis para o preparo das refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção
Mão de obra	Profissionais envolvidos para o preparo e fornecimento das refeições
Custos diversos	Equipamentos, utensílios, consumo de gás, manutenção de instalações e equipamentos, e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos, análise de Swab e análise de potabilidade da água)

Fonte: FGV IBRE.

1. BASE DE ESCALA PARA ELABORAÇÃO DOS CUSTOS

Os custos relativos às refeições preparadas foram apresentados por faixas de escalas em função da capacidade produtiva.

As respectivas faixas foram baseadas no número total de leitos de internação em cada município do estado do Rondônia, obtido no Cadastro Nacional de Estabelecimento de Saúde⁶, considerando a terminologia adotada pelo Ministério da Saúde, que classifica os hospitais, quanto ao seu porte,⁷ segundo a quantidade de leitos existentes.

⁵ Todos os valores unitários dos insumos praticados na composição de preços são resultantes de pesquisa de mercado.

⁶ Disponível em: <<http://cnes.datasus.gov.br/>>.

⁷ Hospital de pequeno porte: até 49 leitos; hospital de médio porte: de 50 a 149 leitos; hospital de grande porte: de 150 a 500 leitos; e hospital de capacidade extra: acima de 500 leitos.

O Quadro 11, a seguir, define a referência de comensais para cada faixa.

Quadro 11: Base de escala para composição de custos por faixa de comensais e porte hospitalar

Pacientes Adultos		Pacientes Infantis	
Número de Comensais por Classificação de Porte Hospitalar	Base Adotada	Número de Comensais por Classificação de Porte Hospitalar	Base Adotada
Até 60 – Hospital de pequeno porte	60	De 0 a 150 – Hospital de médio porte	120
De 61 a 120 – Hospital de médio porte	120		
De 121 a 180 – Hospital de médio porte	180		
De 181 a 300 – Hospital de grande porte	260		
De 301 a 500 – Hospital de grande porte	450		
Acima de 501 – Hospital de capacidade extra	650		

Fonte: FGV IBRE.

2. BASE DE RATEIO PARA ELABORAÇÃO DOS CUSTOS

A composição dos custos referenciais finais é resultante do somatório do custo fixo e do custo variável após o rateio mencionado abaixo. 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).

Foram adotados os percentuais de rateio conforme indicado no quadro a seguir.

Quadro 12: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição

Tipo de Refeição	A Quem se Destina	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
		Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Pacientes adultos, infantis, acompanhantes e equipe médica	Matéria-prima alimentar e recicláveis individuais	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas*	5,00%
Colação	Pacientes adultos e infantis			5,00%
Almoço	Pacientes adultos e infantis, acompanhantes e equipe médica			40,00%
Merenda	Pacientes adultos e infantis, acompanhantes e equipe médica			5,00%
Jantar	Pacientes adultos e infantis, acompanhantes e equipe médica			40,00%
Ceia	Pacientes adultos e infantis			5,00%
Bebidas (Litro)	Pacientes adultos e infantis, acompanhantes e equipe médica			5,00%
Lanche Específico	Pacientes adultos e infantis, acompanhantes e equipe médica			5,00%

* Para os lanches, não foi considerado o custo com gás.

Fonte: FGV IBRE.

3. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR

3.1. Gêneros e Produtos Alimentícios

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios estabelecidos, conforme a Resolução SAMSP nº 16/98, e suas alterações, com os respectivos per capita e a frequência de utilização, apurando-se as quantidades mensais de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário das refeições (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989. Além disso, considerou-se adaptações frente à realidade apresentada para o estado de Rondônia, a partir de questionários emitidos às Unidades de Saúde, validando os insumos utilizados.

3.2. Recicláveis Individuais e Recicláveis para o Preparo das Refeições

3.2.1. Recicláveis para Porcionamento

Para a apuração dos custos com recicláveis utilizados no porcionamento, foram considerados os itens:

- Luva plástica descartável;
- Touca descartável em TNT; e
- Máscara descartável em TNT.

3.2.2. Recicláveis Individuais

Para o cálculo com os recicláveis, adotou-se os custos médios dos seguintes itens:

Quadro 13: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição

Refeições	Recicláveis
Desjejum, colação, merenda, ceia, lanche e sucos	Recomenda-se o canudo biodegradável, copo descartável, guardanapos, embalagens para lanche e fruta, além de etiqueta de identificação
Almoço e jantar	Recomenda-se a bandeja térmica* com refil descartável, sopeira térmica com refil descartável, talheres, copos descartáveis, potes para salada e sobremesa, guardanapos, saco plástico para talher e etiqueta para identificação

* Para a distribuição das refeições, o setor de nutrição deverá efetuar uma avaliação de qual é o reciclável individual mais apropriado a ser utilizado na Unidade de Saúde, visando o maior conforto e a segurança alimentar do paciente.

Fonte: FGV IBRE.

Neste estudo recomenda-se a utilização das bandejas térmicas acompanhadas pelos refis descartáveis, visto que esse item fornece maior segurança ao paciente acamado. No entanto, a partir da apuração realizada no estado, verificou-se que as Unidades Hospitalares estaduais utilizam a bandeja aluminizada com três divisões, no volume de 900 ml com tampa, esta opção de utilização se dá pelo fato das unidades carecerem de infraestrutura para o armazenamento das bandejas e não possuírem uma área adequada para a lavagem das mesmas.

Dito isso, foi adotado o valor das bandejas aluminizadas para compor o custo referencial da refeição, pois o valor das bandejas térmicas não refletiria a realidade do estado. Para as unidades que optarem pela utilização dos recicláveis em isopor, recomenda-se a negociação prévia com a Contratada, pautando-se na justificativa realizada pelo setor de nutrição.

Ressalta-se que, 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.

3.2.3. Recicláveis para o Preparo das Refeições

Para os recicláveis utilizados no preparo das refeições, foram adotados como insumos: filme de PVC, papel alumínio, sacos plásticos para amostra e outros.

4. CUSTOS DIVERSOS

4.1. Equipamentos

Para a apuração de estimativa de custos, foi considerada a utilização de equipamentos dimensionados para uma cozinha padrão em função do número de refeições preparadas. Os custos unitários foram obtidos através de depreciação dos respectivos valores de aquisição, vida útil de dez anos e manutenção anual de 10%, conforme recomendações dos fabricantes.

4.2. Utensílios

Para a apuração de estimativa de custos, foram considerados os tipos de utensílios necessários para o desenvolvimento das atividades 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 vida útil de dois anos, conforme recomendações dos fabricantes.

- Recipientes individuais: para a apuração de estimativa de custos, foi considerada a vida útil de dez anos.

4.3. Material de Limpeza e de Higiene

Considerou-se o percentual de 3% do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima empregada para cobrir as despesas com limpeza e higienização.

4.4. Locação do Espaço Físico

Considerou-se o valor de R\$ 28,00 o metro quadrado para a região metropolitana do estado de Rondônia para os cálculos da refeição com o custo de locação do espaço físico. Adotou-se a área requerida em (m²), conforme Quadro 86.

4.5. Custo com Consumo de Gás

Adotou-se como base o gás GLP em cilindros com capacidade de 45 kg, considerando o valor médio unitário de R\$ 9,47/kg. Para o dimensionamento do consumo para cada faixa de produção, elegeu-se a seguinte equação:

$$Y = - 0,0142. \text{LN} (X) + 0,1638$$

Em que:

Y: Consumo per capita diário de gás; e

X: Número de comensais.

Quadro 14: Base de escala para composição de custos de per capita diário de gás (kg)

Número de Comensais	Base Adotada	Consumo per Capita Diário (em kg)
Até 60	60	0,106
De 61 a 120	120	0,096
De 121 a 180	180	0,090
De 181 a 300	260	0,085
De 301 a 500	450	0,077
Acima de 501	650	0,072

Fonte: FGV IBRE.

4.6. Controles de Segurança Alimentar

a) Controle integrado de pragas

Adotou-se para o custo com o controle integrado de pragas nas dependências utilizadas para os serviços a aplicação trimestral com o valor de R\$ 2,07 m².

b) Análise microbiológica dos alimentos

Aplicou-se a realização de análise microbiológica de alimentos, conforme estabelecido na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e na RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, da ANVISA, determinando como regra a coleta de uma amostra de todos os alimentos constantes do cardápio diário (almoço e jantar).

Para a realização da composição dos custos do universo das amostras coletadas, considerou-se uma análise mensal no valor de R\$ 309,92, atribuída para os seguintes quantitativos:

- Para efeito de composição de custos do universo de amostras coletadas, considerou-se duas análises mensais para a quantidade de refeições até 120 comensais e quatro análises para quantidades a partir de 150 comensais.

c) Análise de potabilidade da água

Elegeu-se a realização de análise de potabilidade da água devido à importância no diagnóstico de possíveis contaminações. Por isso, a legislação solicita que as análises do controle de qualidade da água sejam realizadas periodicamente como medida preventiva.

Considerou-se a realização semestral no valor de R\$ 45,61 por análise.

d) Análise de Swab das mãos e de utensílios

Aplicou-se o cálculo desta análise trimestralmente, considerando duas análises para cada setor com a finalidade de monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

- Análise de Swab – mãos: R\$ 153,17 por análise; e
- Análise de Swab – utensílios: R\$ 213,57 por análise.

Para a apuração dos custos, foi adotado o seguinte critério:

Quadro 15: Tipos de análises de Swab de acordo com a quantidade e os setores

Tipos de Análises de Swab	Característica das Amostras	Quantidade de Amostras por Setores		
		Cozinha Geral	Posto Lactário	Posto de Manipulação de Dietas Enterais
Análise de Swab das mãos	Coletar uma amostra das mãos de um profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Análise de Swab dos utensílios	Coletar uma amostra de 01 utensílio envolvido diretamente na manipulação dos alimentos	1 unidade	1 unidade	1 unidade

Fonte: FGV IBRE.

4.7. Custos de Manutenção das Instalações

Foram previstas despesas com a manutenção das instalações e dos equipamentos destinados à operacionalização dos serviços de alimentação preparada hospitalar. Estimou-se, para tanto, 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, conforme apresentado no quadro a seguir.

Quadro 16: Composição e estimativa de custo da Equipe de manutenção das instalações e dos equipamentos

Equipe de Manutenção (Pedreiro, Manutenção Elétrica e Mecânica)	Quantidade de Funcionários
	1
Custo mensal equipe de manutenção	R\$ 22.878,46

Fonte: FGV IBRE.

4.8. Custos com Transporte

As refeições e os recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante ou conforme exposto no termo de referência.

A distribuição das refeições ficará sob responsabilidade do Contratante ou conforme exposto no termo de referência.

4.8.1. Atividades

Para a execução dos serviços, a Contratada deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, entre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);
- O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e dos materiais de consumo;
- O armazenamento dos gêneros alimentícios e dos materiais de consumo;
- O pré-preparo e a cocção da alimentação;
- A coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;
- O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- O acondicionamento e o transporte das refeições e dos recicláveis;
- A entrega das refeições e dos respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante, geralmente locais como refeitórios;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, além de estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da Contratada, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante, ou conforme exposto no termo de referência, deverão ser supervisionados pela Contratada e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório; e
- Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, com base na RDC nº 216/2004 e na RDC nº 52/2014 (ANVISA), considerando que a Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada.

O quadro apresentado a seguir expressa os parâmetros adotados para a composição dos cálculos de transporte, resultado do somatório dos custos fixos e dos custos variáveis, abordados neste estudo.

Quadro 17: Parâmetros adotados para o custo com transporte

Item	Parâmetros Adotados	Unidade	Valor Unitário (R\$)
Quantidade de viagens por dia	4	un	
Km de cada viagem	55	km	
Refeições transportadas a cada viagem	700	un	
Veículo zero km	1	un	R\$ 194.039,35
Veículo em 2 anos (residual)	1	un	R\$ 73.541,93
Veículo em 4 anos (residual)	1	un	R\$ 76.328,89
Equipe de transporte (motorista + auxiliar)	1	mensal	R\$ 13.602,10
Seguro	0,0822	%	
Seguro	12	meses	
Emplacamento	48	meses	R\$ 471,03
Par de placas			
Taxa de primeiro registro			R\$ 71,26
DPVAT	12	meses	R\$ 0,00
IPVA	12	meses	
IPVA	0,04	%	
Depreciação do veículo (mês)	24	meses	
Custo de adaptação do veículo	48	meses	R\$ 11.856,91
Diesel (km/l)	9	Km/l	R\$ 5,14
Fator de manutenção peças (1%/5.000km)	0,000002	%	
Fator de manutenção oficina (23% da equipe mês/10.000km)	0,000023	%	
Equipe manutenção	1	mensal	R\$ 22.878,46
Pneus – fator de gasto (5 pneus/45.000 km)	0,000111111	%	R\$ 1.199,44
Óleo de motor (6,8 L /7500 km)	0,000906667	Fator	R\$ 12,57
Óleo de câmbio (2,2 L /30000 km)	7,333333E-05	Fator	R\$ 14,44
Óleo de freio (1,0 L /50000 km)	0,00002	Fator	R\$ 31,62
Lavagem (1 /550 km)	0,001818182	Fator	R\$ 87,52
Crédito PIS/COFINS	0,0925	%	

Fonte: FGV IBRE.

5. CUSTO COM MÃO DE OBRA

5.1. Custo de Mão de Obra

Os custos de mão de obra englobam: salário, benefícios mensais e diários, uniformes e EPIs, além dos encargos sociais e trabalhistas. Todas as categorias com participação direta na Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar estão contempladas neste custo e estão baseadas nas Convenções Coletivas de Trabalho (CCTs) aderentes a cada categoria para o estado de Rondônia, assim definidas:

Quadro 18: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho

Categorias	Convenções Coletivas de Trabalho
Nutricionista responsável técnico	SINDSAUDE e SINDESSERO Ano de vigência: 2019/2019
Nutricionista	
Técnico em nutrição	
Cozinheiro	SINTELPES e SEAC Ano de vigência: 2021/2021
1/2 Oficial de cozinha	
Ajudante de cozinha	
Auxiliar de serviços gerais	
Auxiliar de estoquista	
Açougueiro	
Copeiro	
Motorista	
Técnico de manutenção elétrica	
Técnico de manutenção mecânica	
Pedreiro	
Ajudante de motorista	

Sindicato dos Trabalhadores em Saúde no Estado de Rondônia (SINDSAUDE).

Sindicato dos Estabelecimentos de Serviços de Saúde do Estado de Rondônia (SINDESSERO).

Sindicato dos Trabalhadores nas Empresas de Terceirização em Geral e Prestação de Serviços do Estado de Rondônia (SINTELPES).

Sindicato das Empresas de Asseio, Conservação, Limpeza Pública e Locação de Mão de Obra do Estado de Rondônia (SEAC).

Fonte: FGV IBRE.

5.1.1. Custo Salarial

A importância relativa à remuneração das categorias citadas no Quadro 18 foi apurada junto à base de dados do Ministério da Economia, mediante o Cadastro de Empregados e Desempregados (CAGED). Por meio da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) e concomitantemente pela Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), foram levantadas amostras do período de um ano, compreendido entre os meses de outubro de 2020 a setembro de 2021.

Tendo em vista esses conceitos, obteve-se o cálculo dos salários médios de tais categorias, praticados entre outubro de 2019 e setembro de 2020, no estado de Rondônia. Essa solução tornou-se necessária devido ao fato de as categorias não terem Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) atualizada.

Ademais, os benefícios mensais e diários, além dos encargos complementares, como assistência médica, seguro de vida e assistência funeral, foram obtidos por meio de pesquisa de preços para trabalhadores atuantes na cidade de Porto Velho. Dito isso, o Quadro 19, a seguir, retrata o patamar de salários pagos às respectivas categorias.

Quadro 19: Pisos salariais de acordo com a categoria

Categoria	Salário
Nutricionista responsável técnico	R\$ 3.994,78
Nutricionista	R\$ 2.672,22
Técnico em nutrição	R\$ 1.465,14
Cozinheiro	R\$ 2.510,43
Meio oficial de cozinha	R\$ 1.323,47
Açougueiro	R\$ 1.289,15
Ajudante de cozinha/Ajudante de motorista	R\$ 1.129,71
Copeiro	R\$ 1.323,47
Motorista	R\$ 2.521,94
Auxiliar de estoque (estoquista)	R\$ 1.239,09
Auxiliar de serviços gerais	R\$ 1.538,29
Manutenção elétrica	R\$ 2.619,46
Manutenção mecânica	R\$ 2.929,10
Pedreiro	R\$ 2.847,73

Fonte: FGV IBRE.

5.1.2. Adicionais Trabalhistas (Periculosidade e Insalubridade)

De acordo com o § 2º, art. 193 da CLT, é facultado ao trabalhador o direito de escolher o adicional mais vantajoso economicamente entre os adicionais de periculosidade e insalubridade, não sendo permitido recebê-los de forma concomitante.

- Periculosidade
 - 30% sobre a remuneração dos empregados;
- Insalubridade
 - Para empregados que eventualmente trabalharem em locais caracterizados como insalubres pelo Programa de Prevenção de Riscos e Acidentes (PPRA), observando-se o grau de insalubridade lá determinado, nos termos da legislação em vigor — mínimo (10%), médio (20%) e máximo (40%). Para o presente trabalho, adotou-se o grau máximo de insalubridade.

5.1.3. Adicional Noturno e Hora Noturna Reduzida

O adicional noturno é concedido ao empregado que cumpre jornada parcial ou integral entre o horário de 22h às 5h, a fim de compensar, de alguma forma, o desgaste decorrente da troca de horários. De acordo com o art. 73 da CLT, o custo da hora noturna deve ser maior que o da hora diurna em, no mínimo, 20%. No presente estudo, foi adotado um acréscimo de 35%, conforme estabelecido na convenção coletiva.

No parágrafo 1º desse mesmo artigo, fica estipulado que a hora noturna deve ser computada com duração de 52 minutos e 30 segundos. Devido a essa redução são garantidos ao funcionário, como hora noturna adicional, os resíduos provenientes de cada 60 (sessenta) minutos trabalhados no período noturno.

Para efeito de cálculo de custos, considerou-se que a incidência do adicional noturno e da hora noturna adicional são funções das atividades e do número de refeições a

serem preparadas, atingindo as funções diretamente relacionadas com a operacionalização do pré-preparo e da higienização. Para essas atividades, foi considerada a permanência de 7 (sete) horas diárias dos funcionários envolvidos.

5.1.4. Adicional para Feriados Trabalhados

É considerado o cumprimento de jornada nos feriados, tendo em vista o caráter contínuo da Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar. Atribuiu-se, portanto, o total de 14 (catorze) feriados relativos ao ano corrente para o estado do Rondônia.

5.1.5. Benefícios aos Empregados

a) Vale-transporte

Equivale ao valor da passagem de ônibus da cidade de Porto Velho:

- Valor unitário: R\$ 4,05;
- Quantidade de tarifas diárias: 02 (ida e volta);
- De acordo com a Lei 7.418/85, cabe ao empregador a parcela dos gastos com transporte do trabalhador que exceder a 6% do salário-base do empregado.

b) Auxílio-alimentação

Pagamento do vale-refeição por dia trabalhado, sob a forma de cartão, considerando o desconto por empregado/dia trabalhado.

c) Assistência médica

Em conformidade com a CCT da categoria, foi previsto o pagamento do benefício com assistência médica hospitalar por meio de convênio médico aos seus empregados. Considerou-se o valor de R\$ 322,02 por indivíduo.

d) Medicina e Saúde do Trabalho

Em conformidade com a Norma Regulamentadora NR-07 da Portaria 3.214 do Ministério do Trabalho e Emprego, de 08/06/78, que trata da obrigatoriedade de elaboração e implantação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional., com o intuito de preservar a saúde e o bem-estar do empregado estabelece a realização obrigatória dos exames (consulta médica admissional, periódica, retorno ao trabalho, mudança de função e demissional).

e) Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

As empresas deverão fornecer uniformes completos a seus empregados, assim como os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

f) Itens COVID-19

O Decreto Estadual nº 25.782, de 30 de janeiro de 2021, estabelece a obrigatoriedade de fornecimento gratuito de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) durante o plano de contingência do novo coronavírus (COVID-19).

Dessa forma, foram considerados, para os custos com EPIs, a máscara descartável para todos os profissionais envolvidos na prestação dos serviços e o protetor facial para Nutricionistas e Copeiros, devido ao maior contato com os pacientes.

Ressalta-se que o álcool em gel será disponibilizado pela Contratada em pontos estratégicos para a utilização sob orientação.

Quadro 20: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme por posto

Itens	Valor Unitário (R\$)
Crachá de identificação	R\$ 1,22
Calça em brim	R\$ 44,36
Camisa de gola careca	R\$ 31,87
Vestido	R\$ 90,89
Jaleco/guarda-pó	R\$ 58,37
Avental de tecido	R\$ 43,19
Cinto de nylon	R\$ 31,12
Gorro ou bibico em brim	R\$ 13,92
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R\$ 0,31
Sapatilha descartável em TNT (Propé)*	R\$ 0,34
Meia	R\$ 2,75
Tênis	R\$ 54,48

Fonte: FGV IBRE.

Quadro 21: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha

Itens	Valor Unitário (R\$)
Avental de borracha	R\$ 14,12
Bota de cano curto em PVC	R\$ 41,33
Bota de cano longo em PVC	R\$ 50,53
Tênis de segurança	R\$ 61,59
Capote com capuz forrado e reforçado	R\$ 295,02
Luva de proteção	R\$ 10,38
Luva de malha de aço	R\$ 299,04
Luva reforçada para baixas temperaturas	R\$ 50,30
Itens COVID-19	
Máscara descartável	R\$ 0,62
Protetor facial adulto	R\$ 20,61

Fonte: FGV IBRE.

6. DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL

6.1. Profissionais do Quadro Geral

Para apuração da composição do custo com a mão de obra envolvida na prestação de serviços, foi adotado o dimensionamento com o contingente de pessoal em função do número de pacientes a serem atendidos quanto às suas categorias funcionais e à respectiva distribuição por setores de serviços.

O indicador adotado em referências bibliográficas recomenda, a princípio, a locação de 1 (um) funcionário para cada 8 (oito) leitos. A fim de prever a distribuição das refeições, adotou-se a proporção de 30 leitos para cada Copeiro, adicionando-se 1 (um) Copeiro noturno para o atendimento de contingências, nesse período, a partir de 120 leitos.

O número de Nutricionistas foi estabelecido conforme Resolução CFN nº 600/18. Para todas as faixas foi considerada a necessidade da presença de um Nutricionista responsável técnico.

Após a definição do quantitativo de funcionários necessários, foi realizada a separação dos mesmos por setores da UAN, conforme o quadro a seguir.

Quadro 22: Distribuição dos profissionais por setores

Setores UAN	Distribuição de Equipe	Distribuição de Equipe – Reponderado
Administração	5%	6,3%
Recebimento e estocagem	8%	10,0%
Pré-preparo de gêneros	30%	37,5%
Cocção	20%	25,0%
Distribuição*	-	0,0%
Higienização de utensílios e ambiente	17%	21,3%
Total	80%	100%

* Foi desconsiderada a porcentagem de distribuição por esta ser função do Copeiro. Seu dimensionamento será realizado à parte.

Fonte: Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.

Quadro 23: Distribuição dos profissionais por setores de acordo com o número de leitos e a jornada de trabalho

Faixa de Comensais	Até 60		Até 120 e Infantil		Até 180		Até 300		Até 500		Acima de 501			
	Diur-no	Notur-no	Diur-no	Notur-no	Diur-no	Notur-no	Diur-no	Notur-no	Diur-no	Notur-no	Diur-no	Notur-no		
Administração	0,0	-	0,0	-	0,00	-	1,00	-	1,0	-	2,00	-		
Recebimento e estocagem	0,0	-	1,0	-	1,00	-	1,00	-	2,0	-	3,00	-		
Pré-preparo de gêneros	1,0	-	2,0	-	3,00	-	4,00	-	9,0	-	9,00	2,0		
Cocção	1,0	-	1,0	-	2,00	-	3,00	-	5,0	-	7,00	-		
Distribuição	2,0	0,0	3,0	1,0	5,00	1,0	8,00	1,0	14,0	1,0	21,00	-		
Higienização de utensílios	0,0	-	1,0	-	2,00	-	3,00	-	4,0	-	5,00	1,0		
Total	4		9		14		21		36		50			
Faixa de Comensais	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500		Acima de 501		Infantil	
Nutricionista RT	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00
Nutricionista	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00
Técnico em nutrição	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00

Fonte: FGV IBRE.

A partir da setorização, chega-se ao quantitativo de mão de obra necessário em cada atividade. Nos setores em que atuam mais de uma categoria profissional, o salário é obtido mediante a realização de uma média ponderada, levando em consideração os salários das categorias que os compõem e o percentual de participação de cada função.

Ao total de funcionários por setor foi acrescentado o contingente de folguista para a cobertura do descanso semanal. O cálculo desse contingente foi obtido pela consideração da jornada de 44 horas e do funcionamento do posto de 8 horas diárias. Logo, o índice adotado foi:

$$\text{quantitativo total de mão de obra} = \frac{56}{44} = 1,28$$

Para o período noturno a partir da faixa de 500 comensais, foi considerada a necessidade de 2 (dois) funcionários de pré-preparo e 1 (um) de higienização a cada 500 comensais.

7. ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Por meio da formalização da relação de trabalho, a Constituição Federal de 1988, assim como a Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT), conferem ao trabalhador proteção social por meio da concessão de direitos intitulados encargos sociais e trabalhistas, os quais constituem custos intrínsecos a vínculos empregatícios registrados em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS).

Os encargos sociais e trabalhistas são classificados como custos indiretos por não terem o mesmo caráter remuneratório atribuído ao salário, o qual é pago direta e mensalmente ao empregado. Embora observados de forma conjunta, possuem propósitos distintos no tocante à seguridade e ao bem-estar do contribuinte.

Em referência aos encargos sociais, a rigor são recolhidos para a composição de um fundo de previdência social cuja custódia está a cargo da Administração Pública. Como beneficiário dos recolhimentos, o Estado atua como gestor de seguridade social ao transferir renda aos assegurados do sistema de seguridade social diante de casos avaliados como perda de capacidade laborativa do profissional.

Entre esses casos, estão compreendidas as ocorrências de aposentadorias (por idade, invalidez e tempo de contribuição), pensão por morte e demais garantias sociais. Dentre os principais recolhimentos sobre a folha de pagamento das empresas, a título de encargos sociais, podem ser citadas: contribuições e garantias como INSS, FGTS, Sistema S (Sesc/Senac, SENAI/SESI, Sebrae e Incra), SAT/GIIL-RAT⁸, salário-educação, entre outros.

Os encargos trabalhistas, por sua vez, têm na figura do empregado o único beneficiário. Tais encargos podem ser concedidos mensalmente ou ao final do contrato de trabalho e não necessariamente são expressos em termos monetários.

Entre os principais encargos trabalhistas obrigatórios⁹, destacam-se: 13º salário, férias, terço constitucional, ausência remunerada, licenças (paternidade e maternidade) rescisão contratual, repousos e feriados remunerados, além de demais benefícios.

Para viabilizar o olhar setorial, a apuração dos dados condiciona-se ao código da Classificação Nacional de Atividades Econômicas **5620 – Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada**, favorecendo o levantamento preciso das informações socioeconômicas setoriais junto ao IBGE e ao Ministério da Economia mediante Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED) e Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), nos limites territoriais do estado.

Considera-se, ainda, a idade mínima de 18 anos para o provimento de todos os postos de trabalho envolvidos na prestação do serviço que, por si, influencia no custo com os encargos associados à maternidade e à paternidade.

Perante tais proposições, os encargos sociais e trabalhistas estão discriminados em seis grupos distintos, a saber:

⁸ Seguro de Acidente de Trabalho (SAT), de acordo com a redação original do art. 22, II, da Lei nº 8.212, de 1991, ou Grau de Incidência de Incapacidade Laborativa Decorrente dos Riscos Ambientais do Trabalho (GIIL-RAT), conforme denominação da Lei nº 9.732, de 1998.

⁹ O vale-transporte também é um benefício obrigatório, conforme a Lei nº 7.418, de 1995, alterada pela Lei nº 7.619, de 1987, e regulamentada pelo Decreto 95.247, de 1987. Está representado na planilha de custos, mas em módulo distinto do que fora reservado para os encargos sociais e trabalhistas.

- 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 (SAT/GIIL-RAT)¹⁰, além de recolhimentos para instituições de natureza pública como SESI ou Sesc, SENAI ou 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 Trabalhistas, ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria;
- Grupo C – Abrange o provisionamento 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 aviso-prévio indenizado, aviso-prévio trabalhado e respectivas multas do FGTS. Acrescentam-se a eles as incidências dos encargos previdenciários e FGTS;
- Grupo E – Contempla o provisionamento de outros encargos sociais devidos ao trabalhador, tais como: afastamento maternidade, abono pecuniário e indenização adicional; e
- Grupo F – Corresponde aos percentuais de reincidência do grupo A sobre os grupos B e C.

No quadro a seguir, será apresentado o resumo dos encargos sociais e trabalhistas calculados.

¹⁰ 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, de 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 empregados. Essas alíquotas podem ser reduzidas em até cinquenta por cento ou majoradas em até cem por cento por meio do multiplicador Fator Acidentário de Prevenção (FAP), previsto no art. 202-A do Decreto 3.048, de 1999, atualizado pelo Decreto 6.957, de 2009. Esse 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.

Quadro 24: Resumo dos encargos sociais e trabalhistas – Custo Unitário Básico (CUB) da Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar

Encargos Sociais e Trabalhistas	Mensal
Grupo A – Encargos Sociais Básicos	45,80%
Previdência Social	20,00%
Financiamento de Aposentaria Especial (FAE)	9,00%
FGTS	8,00%
Seguro contra risco e acidente de trabalho (INSS)	3,00%
Salário-educação	2,50%
Senac/Sebrae	1,60%
Sesc	1,50%
Incra	0,20%
SECONCI – Estados: AM, TO, SE, MG, ES, RJ, SP, PR, SC, MS, GO e DF	0,00%
Grupo B – Encargos Trabalhistas	27,64%
13º salário	9,81%
Férias gozadas	9,81%
Auxílio-acidente de trabalho (não se aplica para horas extras)	5,91%
Auxílio-enfermidade (não se aplica para horas extras)	1,02%
Faltas justificadas (não se aplica para horas extras)	0,79%
Férias em licença-maternidade	0,30%
Licença-paternidade (não se aplica para horas extras)	0,00%
Repouso semanal remunerado	0,00%
Feridos	0,00%
Grupo C – Encargos Rescisórios	11,01%
Férias indenizadas + 1/3	3,26%
Depósito rescisão sem justa causa	4,08%
Aviso-prévio indenizado	2,62%
Indenização adicional	0,99%
Aviso-prévio trabalhado	0,06%
Grupo D – Reincidências	12,89%
Reincidência de A sobre B	12,65%
Reincidência do grupo A sobre aviso-prévio trabalhado e reincidência de FGTS sobre aviso-prévio indenizado	0,24%
Total Geral	97,33%

Fonte: FGV IBRE.

8. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS

A concepção de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) diz respeito a uma taxa de custo orçamentário a ser aplicada na contratação de um serviço cuja finalidade consista em cobrir parcelas do objeto contratado que não são possíveis de serem individualizadas ou quantificadas em uma planilha de custos nos certames licitatórios.

Nesse sentido, a equação a seguir representa o método consagrado pela literatura especializada para que seja estimado o preço de venda ou o orçamento de um serviço a ser contratado pela Administração Pública:

$$P_f = C_{Dir} \times \%BDI$$

Em que:

P_f : Valor que uma Administração está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificação técnica;

C_{Dir} : 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 seguir, serão demonstrados os elementos que compõem a taxa e a respectiva equação dos Benefícios e Despesas Indiretas (BDI).

8.1. Custos e Despesas Indiretas

Os custos indiretos são todos os gastos envolvidos diretamente 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 ao serviço, e sim à 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 seguro de responsabilidade civil.

Para o provisionamento de custos e despesas indiretas, adotou-se o percentual de 5,81%, considerando os seguintes custos:

- Seguro de Responsabilidade Civil;
- 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.

8.2. Lucro Bruto

O lucro bruto no BDI é representado por uma taxa de 6,79%, incidente sobre o total geral dos custos e despesas, excluídas as despesas fiscais. Trata-se da mesma alíquota proposta pelo Ministério da Economia¹¹ utilizada para a contratação de serviços terceirizados.

¹¹ Disponível em: <<https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/cadernos-tecnicos-e-valores-limites>>.

8.3. Despesas Fiscais

As despesas fiscais são gastos relacionados com o recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS e ICMS.

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 com 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, de 2002); e
- Alíquota: A alíquota do PIS/PASEP é de 1,65% (art. 2º da Lei Federal nº 10.637, de 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; e
- Alíquota: 7,60% (art. 2º da Lei Federal nº 10.833, 2003).

c) Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços (ICMS)

- Em respeito à Lei Complementar 116/2003, art. 10º, alínea 17.11, utilizou-se, para o serviço em voga, o ICMS na composição do BDI; e
- Alíquota: 3,50%. Conforme item 13, parte 2, anexo IV do RICMS-RO; Instrução Normativa nº 007/2010/GAB/CRE, art. 11, alínea 13 da tabela dos créditos presumidos por prazo indeterminado.

8.4. Equação do BDI

Em princípio, para a determinação do cálculo do BDI para as licitações realizadas no estado de Rondônia, propõe-se utilizar a equação a seguir, que consiste na fórmula simplificada sugerida pelo Tribunal de Contas da União¹² para licitações em âmbito federal.

$$\text{BDI} = \frac{(1 + A) * (1 + B)}{1 - C} - 1$$

Em que:

A: Taxa do somatório das despesas indiretas (%);

B: Taxa representativa do lucro bruto (%); e

C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

¹² Acórdão 2.369/2011-TCU-Plenário.

Quadro 25: Parâmetros adotados no cálculo do BDI

Item	Componentes	Percentual	Total
Despesas indiretas	Administração central e seguros	5,81%	5,81%
Lucro	Lucro	6,79%	6,79%
Despesas fiscais	PIS	1,65%	12,75%
	COFINS	7,60%	
	ICMS	3,50%	
Total BDI			29,5066%

Fonte: FGV IBRE.

$$\text{BDI} = \frac{(1 + 5,81\%) * (1 + 6,79\%)}{1 - 12,75\%}$$

$$\text{BDI} = 129,5066 - 1 * 100\% = 29,5066\%$$



CAPÍTULO II

RESULTADOS REFERENCIAIS



CAPÍTULO II – RESULTADOS REFERENCIAIS

Cumpramos esclarecer que os valores referenciais compreendidos no presente estudo utilizam, majoritariamente, informações válidas para todo o estado, tais como as estatísticas de população do setor, extraídas via RAIS e CAGED; convenções coletivas priorizando os sindicatos patronais e laborais, cuja abrangência atenda aos anseios das categorias em âmbito estadual; legislações vigentes no estado nas esferas trabalhista, previdenciária e tributária, além da legislação de trânsito; e metodologia de cálculo única. Assim, os resultados observados a seguir podem ser utilizados como referenciais para todas as sub-regiões do estado de Rondônia.

1. RESUMO DOS VALORES REFERENCIAIS

Os valores referenciais unitários na base de referência de Janeiro/2021 e atualizados via índice na referência Outubro/2021 no estado de Rondônia são apresentados no Quadro 26, a seguir. A unidade de medida utilizada é o **valor da refeição (R\$/refeição sem transporte)** para padronização das contratações, objeto deste estudo. Adicionalmente, foram apresentados os valores referenciais contemplando o valor da refeição **(R\$/refeição com transporte)**.

A) Refeição sem Transporte e Refeição sem Transporte com Custo de Locação do Espaço Físico

1.1. Paciente Adulto

Quadro 26: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

(continua)

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)											
	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500		Acima de 501	
	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço
Dieta geral/branda/pastosa/hipossódica												
Desjejum	R\$ 5,14	R\$ 6,09	R\$ 5,01	R\$ 6,68	R\$ 4,99	R\$ 7,13	R\$ 5,00	R\$ 7,58	R\$ 4,97	R\$ 8,55	R\$ 4,95	R\$ 8,82
Colação	R\$ 3,37	R\$ 4,32	R\$ 3,24	R\$ 4,91	R\$ 3,21	R\$ 5,36	R\$ 3,22	R\$ 5,81	R\$ 3,20	R\$ 6,77	R\$ 3,17	R\$ 7,04
Almoço	R\$ 23,13	R\$ 24,08	R\$ 22,13	R\$ 23,80	R\$ 21,93	R\$ 24,07	R\$ 22,02	R\$ 24,60	R\$ 21,82	R\$ 25,40	R\$ 21,64	R\$ 25,51
Merenda	R\$ 4,00	R\$ 4,95	R\$ 3,87	R\$ 5,54	R\$ 3,85	R\$ 5,99	R\$ 3,86	R\$ 6,44	R\$ 3,83	R\$ 7,41	R\$ 3,81	R\$ 7,68
Jantar	R\$ 22,95	R\$ 23,90	R\$ 21,95	R\$ 23,62	R\$ 21,74	R\$ 23,89	R\$ 21,83	R\$ 24,42	R\$ 21,64	R\$ 25,21	R\$ 21,46	R\$ 25,33
Ceia	R\$ 4,11	R\$ 5,06	R\$ 3,98	R\$ 5,64	R\$ 3,95	R\$ 6,09	R\$ 3,96	R\$ 6,54	R\$ 3,94	R\$ 7,51	R\$ 3,91	R\$ 7,78
Dieta leve/hipocalórica												
Desjejum	R\$ 6,90	R\$ 7,86	R\$ 6,77	R\$ 8,44	R\$ 6,75	R\$ 8,89	R\$ 6,76	R\$ 9,34	R\$ 6,73	R\$ 10,31	R\$ 6,71	R\$ 10,58
Colação	R\$ 3,35	R\$ 4,31	R\$ 3,22	R\$ 4,89	R\$ 3,20	R\$ 5,34	R\$ 3,21	R\$ 5,79	R\$ 3,19	R\$ 6,76	R\$ 3,16	R\$ 7,03
Almoço	R\$ 17,54	R\$ 18,49	R\$ 16,54	R\$ 18,21	R\$ 16,33	R\$ 18,48	R\$ 16,42	R\$ 19,00	R\$ 16,23	R\$ 19,80	R\$ 16,05	R\$ 19,92
Merenda	R\$ 5,83	R\$ 6,78	R\$ 5,70	R\$ 7,37	R\$ 5,67	R\$ 7,82	R\$ 5,69	R\$ 8,27	R\$ 5,66	R\$ 9,23	R\$ 5,63	R\$ 9,51
Jantar	R\$ 17,65	R\$ 18,60	R\$ 16,65	R\$ 18,32	R\$ 16,45	R\$ 18,59	R\$ 16,54	R\$ 19,12	R\$ 16,34	R\$ 19,92	R\$ 16,16	R\$ 20,03
Ceia	R\$ 3,26	R\$ 4,22	R\$ 3,13	R\$ 4,80	R\$ 3,11	R\$ 5,25	R\$ 3,12	R\$ 5,70	R\$ 3,10	R\$ 6,67	R\$ 3,07	R\$ 6,94
Dieta líquida e semilíquida												
Desjejum	R\$ 5,14	R\$ 6,09	R\$ 5,01	R\$ 6,68	R\$ 4,99	R\$ 7,13	R\$ 5,00	R\$ 7,58	R\$ 4,97	R\$ 8,55	R\$ 4,95	R\$ 8,82
Colação	R\$ 3,37	R\$ 4,32	R\$ 3,24	R\$ 4,91	R\$ 3,21	R\$ 5,36	R\$ 3,22	R\$ 5,81	R\$ 3,20	R\$ 6,77	R\$ 3,17	R\$ 7,04
Almoço	R\$ 12,74	R\$ 13,70	R\$ 11,75	R\$ 13,41	R\$ 11,54	R\$ 13,68	R\$ 11,63	R\$ 14,21	R\$ 11,44	R\$ 15,01	R\$ 11,25	R\$ 15,13
Merenda	R\$ 5,04	R\$ 5,99	R\$ 4,91	R\$ 6,58	R\$ 4,88	R\$ 7,03	R\$ 4,90	R\$ 7,48	R\$ 4,87	R\$ 8,44	R\$ 4,84	R\$ 8,72
Jantar	R\$ 12,74	R\$ 13,70	R\$ 11,75	R\$ 13,41	R\$ 11,54	R\$ 13,68	R\$ 11,63	R\$ 14,21	R\$ 11,44	R\$ 15,01	R\$ 11,25	R\$ 15,13
Ceia	R\$ 4,52	R\$ 5,47	R\$ 4,39	R\$ 6,06	R\$ 4,36	R\$ 6,51	R\$ 4,38	R\$ 6,96	R\$ 4,35	R\$ 7,93	R\$ 4,33	R\$ 8,20

Quadro 26: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitões

(conclusão)

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)											
	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500		Acima de 501	
	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço
Dieta líquida restrita/sem resíduos/de prova												
Desjejum	R\$ 2,42	R\$ 3,37	R\$ 2,29	R\$ 3,96	R\$ 2,27	R\$ 4,41	R\$ 2,28	R\$ 4,86	R\$ 2,25	R\$ 5,83	R\$ 2,23	R\$ 6,10
Colação	R\$ 5,88	R\$ 6,83	R\$ 5,75	R\$ 7,42	R\$ 5,72	R\$ 7,87	R\$ 5,74	R\$ 8,32	R\$ 5,71	R\$ 9,29	R\$ 5,69	R\$ 9,56
Almoço	R\$ 12,32	R\$ 13,27	R\$ 11,32	R\$ 12,99	R\$ 11,11	R\$ 13,26	R\$ 11,20	R\$ 13,78	R\$ 11,01	R\$ 14,58	R\$ 10,83	R\$ 14,70
Merenda	R\$ 5,88	R\$ 6,83	R\$ 5,75	R\$ 7,42	R\$ 5,72	R\$ 7,87	R\$ 5,74	R\$ 8,32	R\$ 5,71	R\$ 9,29	R\$ 5,69	R\$ 9,56
Jantar	R\$ 12,32	R\$ 13,27	R\$ 11,32	R\$ 12,99	R\$ 11,11	R\$ 13,26	R\$ 11,20	R\$ 13,78	R\$ 11,01	R\$ 14,58	R\$ 10,83	R\$ 14,70
Ceia	R\$ 2,37	R\$ 3,32	R\$ 2,24	R\$ 3,91	R\$ 2,21	R\$ 4,36	R\$ 2,23	R\$ 4,81	R\$ 2,20	R\$ 5,78	R\$ 2,18	R\$ 6,05
Dieta hiper hiper												
Desjejum	R\$ 6,82	R\$ 7,78	R\$ 6,70	R\$ 8,36	R\$ 6,67	R\$ 8,81	R\$ 6,68	R\$ 9,26	R\$ 6,66	R\$ 10,23	R\$ 6,63	R\$ 10,50
Colação	R\$ 3,98	R\$ 4,93	R\$ 3,85	R\$ 5,51	R\$ 3,82	R\$ 5,96	R\$ 3,83	R\$ 6,41	R\$ 3,81	R\$ 7,38	R\$ 3,78	R\$ 7,65
Almoço	R\$ 25,68	R\$ 26,63	R\$ 24,68	R\$ 26,35	R\$ 24,48	R\$ 26,62	R\$ 24,57	R\$ 27,15	R\$ 24,37	R\$ 27,95	R\$ 24,19	R\$ 28,06
Merenda	R\$ 7,80	R\$ 8,75	R\$ 7,67	R\$ 9,33	R\$ 7,64	R\$ 9,79	R\$ 7,65	R\$ 10,23	R\$ 7,63	R\$ 11,20	R\$ 7,60	R\$ 11,47
Jantar	R\$ 25,68	R\$ 26,63	R\$ 24,68	R\$ 26,35	R\$ 24,48	R\$ 26,62	R\$ 24,57	R\$ 27,15	R\$ 24,37	R\$ 27,95	R\$ 24,19	R\$ 28,06
Ceia	R\$ 6,16	R\$ 7,12	R\$ 6,04	R\$ 7,70	R\$ 6,01	R\$ 8,15	R\$ 6,02	R\$ 8,60	R\$ 6,00	R\$ 9,57	R\$ 5,97	R\$ 9,84
Dieta hipercalórica												
Desjejum	R\$ 6,16	R\$ 7,12	R\$ 6,04	R\$ 7,70	R\$ 6,01	R\$ 8,15	R\$ 6,02	R\$ 8,60	R\$ 6,00	R\$ 9,57	R\$ 5,97	R\$ 9,84
Colação	R\$ 3,98	R\$ 4,93	R\$ 3,85	R\$ 5,51	R\$ 3,82	R\$ 5,96	R\$ 3,83	R\$ 6,41	R\$ 3,81	R\$ 7,38	R\$ 3,78	R\$ 7,65
Almoço	R\$ 26,68	R\$ 27,63	R\$ 25,68	R\$ 27,35	R\$ 25,47	R\$ 27,62	R\$ 25,56	R\$ 28,15	R\$ 25,37	R\$ 28,94	R\$ 25,19	R\$ 29,06
Merenda	R\$ 5,19	R\$ 6,15	R\$ 5,06	R\$ 6,73	R\$ 5,04	R\$ 7,18	R\$ 5,05	R\$ 7,63	R\$ 5,02	R\$ 8,60	R\$ 5,00	R\$ 8,87
Jantar	R\$ 26,68	R\$ 27,63	R\$ 25,68	R\$ 27,35	R\$ 25,47	R\$ 27,62	R\$ 25,56	R\$ 28,15	R\$ 25,37	R\$ 28,94	R\$ 25,19	R\$ 29,06
Ceia	R\$ 6,38	R\$ 7,34	R\$ 6,26	R\$ 7,92	R\$ 6,23	R\$ 8,37	R\$ 6,24	R\$ 8,82	R\$ 6,22	R\$ 9,79	R\$ 6,19	R\$ 10,06
Dieta diabético												
Desjejum	R\$ 7,28	R\$ 8,23	R\$ 7,15	R\$ 8,82	R\$ 7,12	R\$ 9,27	R\$ 7,14	R\$ 9,72	R\$ 7,11	R\$ 10,68	R\$ 7,08	R\$ 10,96
Colação	R\$ 3,33	R\$ 4,28	R\$ 3,20	R\$ 4,87	R\$ 3,17	R\$ 5,32	R\$ 3,19	R\$ 5,77	R\$ 3,16	R\$ 6,73	R\$ 3,13	R\$ 7,01
Almoço	R\$ 26,60	R\$ 27,55	R\$ 25,60	R\$ 27,27	R\$ 25,40	R\$ 27,54	R\$ 25,49	R\$ 28,07	R\$ 25,29	R\$ 28,87	R\$ 25,11	R\$ 28,98
Merenda	R\$ 9,16	R\$ 10,11	R\$ 9,03	R\$ 10,69	R\$ 9,00	R\$ 11,14	R\$ 9,01	R\$ 11,59	R\$ 8,99	R\$ 12,56	R\$ 8,96	R\$ 12,83
Jantar	R\$ 26,56	R\$ 27,51	R\$ 25,56	R\$ 27,23	R\$ 25,36	R\$ 27,50	R\$ 25,45	R\$ 28,03	R\$ 25,25	R\$ 28,83	R\$ 25,07	R\$ 28,94
Ceia	R\$ 6,36	R\$ 7,31	R\$ 6,23	R\$ 7,90	R\$ 6,20	R\$ 8,35	R\$ 6,22	R\$ 8,80	R\$ 6,19	R\$ 9,76	R\$ 6,16	R\$ 10,04

Fonte: FGV IBRE.

1.2. Pacientes de 0 a 01 Ano

Quadro 27: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

Tipo de refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)	
	Até 120	Até 120 com Locação do Espaço
Dieta geral		
Suco natural de frutas	R\$ 2,16	R\$ 3,83
Papa natural de frutas	R\$ 1,53	R\$ 3,20
Chá de ervas	R\$ 1,49	R\$ 3,16
Sopa	R\$ 2,21	R\$ 3,88
Porção Dieta diabético		
Suco natural de frutas	R\$ 2,40	R\$ 4,06
Papa natural de frutas	R\$ 1,41	R\$ 3,08
Chá de ervas	R\$ 1,49	R\$ 3,16
Sopa	R\$ 2,32	R\$ 3,99

* Quando ocorrer a necessidade de utilização da dieta diabético para a faixa etária de 01 a 12 anos, considerar este valor referencial.

Fonte: FGV IBRE.

1.3. Paciente Infantil de 01 a 12 Anos

Quadro 28: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

Tipo de refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)	
	Até 120	Até 120 com Locação do Espaço
Dieta geral/branda/pastosa/hipossódica		
Desjejum	R\$ 6,64	R\$ 8,31
Colação	R\$ 3,38	R\$ 5,05
Almoço	R\$ 20,03	R\$ 21,70
Merenda	R\$ 4,21	R\$ 5,88
Jantar	R\$ 20,22	R\$ 21,88
Ceia	R\$ 4,55	R\$ 6,21
Dieta leve/hipocalórica		
Desjejum	R\$ 7,47	R\$ 9,14
Colação	R\$ 2,15	R\$ 3,82
Almoço	R\$ 11,69	R\$ 13,36
Merenda	R\$ 5,96	R\$ 7,63
Jantar	R\$ 10,61	R\$ 12,27
Ceia	R\$ 7,51	R\$ 9,18
Dieta líquida e semilíquida		
Desjejum	R\$ 7,74	R\$ 9,41
Colação	R\$ 2,15	R\$ 3,82
Almoço	R\$ 8,72	R\$ 10,38
Merenda	R\$ 7,36	R\$ 9,02
Jantar	R\$ 17,21	R\$ 18,88
Ceia	R\$ 8,79	R\$ 10,46
Dieta hiper hiper		
Desjejum	R\$ 10,55	R\$ 12,22
Colação	R\$ 2,80	R\$ 4,47
Almoço	R\$ 19,76	R\$ 21,43
Merenda	R\$ 8,21	R\$ 9,88
Jantar	R\$ 25,40	R\$ 27,06
Ceia	R\$ 10,79	R\$ 12,46
Dieta diabético		
Desjejum	R\$ 9,49	R\$ 11,16
Colação	R\$ 2,75	R\$ 4,41
Almoço	R\$ 12,78	R\$ 14,45
Merenda	R\$ 6,81	R\$ 8,48
Jantar	R\$ 21,68	R\$ 23,35
Ceia	R\$ 4,80	R\$ 6,47

Fonte: FGV IBRE.

1.4. Acompanhante, Funcionários/Servidores, Residentes e Equipe Médica

Quadro 29: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)											
	Até 60	Até 60 com Locação do Espaço	Até 120	Até 120 com Locação do Espaço	Até 180	Até 180 com Locação do Espaço	Até 300	Até 300 com Locação do Espaço	Até 500	Até 500 com Locação do Espaço	Acima de 501	Acima de 501 com Locação do Espaço
Desjejum	R\$ 5,14	R\$ 6,09	R\$ 5,01	R\$ 6,68	R\$ 4,99	R\$ 7,13	R\$ 5,00	R\$ 7,58	R\$ 4,97	R\$ 8,55	R\$ 4,95	R\$ 8,82
Almoço	R\$ 23,13	R\$ 24,08	R\$ 22,13	R\$ 23,80	R\$ 21,93	R\$ 24,07	R\$ 22,02	R\$ 24,60	R\$ 21,82	R\$ 25,40	R\$ 21,64	R\$ 25,51
Jantar	R\$ 22,95	R\$ 23,90	R\$ 21,95	R\$ 23,62	R\$ 21,74	R\$ 23,89	R\$ 21,83	R\$ 24,42	R\$ 21,64	R\$ 25,21	R\$ 21,46	R\$ 25,33

Fonte: FGV IBRE.

1.5. Lanche Específico

Quadro 30: Estimativa de preços referenciais de lanche específico por número de leitos

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)											
	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500		Acima de 501	
	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço
Lanche Específico	R\$ 8,86	R\$ 9,81	R\$ 8,73	R\$ 10,40	R\$ 8,70	R\$ 10,85	R\$ 8,72	R\$ 11,30	R\$ 8,69	R\$ 12,26	R\$ 8,66	R\$ 12,54

Fonte: FGV IBRE.

1.6. Acessórios Complementares Infantis

Estes acessórios são destinados a paciente infantil que porventura tenha a necessidade da utilização para o fornecimento de uma alimentação mais adequada à sua idade ou ao seu estado físico. A estimativa de custo apresentada a seguir refere-se ao custo unitário do item.

Quadro 31: Estimativa de preços referenciais por unidade de acessórios complementares infantis

Acessórios*	Valor por Item (R\$)
1. Bico para mamadeira, chuquinha, 150 ml, 240 ml, esterilizável em autoclave; 2. Bico para mamadeira chuquinha, 150 ml, 240 ml, ortodôntico; 3. Escova para limpeza de mamadeira chuca, 150 ml, 240 ml; 4. Escova para limpeza de bico de mamadeira; 5. Mamadeira plástica chuquinha, 150 ml, 240 ml, com bico protetor, esterilizável em autoclave; 6. Copos dosadores próprios, esterilizáveis, livres de Bisfenol-A, compostos de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml e com tampas.	R\$ 9,09

* O valor referencial do Lanche específico permanece o mesmo para o fornecimento sem transporte e com transporte.

Fonte: FGV IBRE.

1.7. Bebidas (Litro)

Quadro 32: Estimativa de preços referenciais de bebidas em (Litro) por número de leitos

Tipo de Bebida*	Valor do Litro (R\$)	
	Até 120	Até 120 Com Locação do Espaço
Bebidas em litro – leite	R\$ 7,02	R\$ 8,69
Bebidas em litro – café	R\$ 5,00	R\$ 6,67
Bebidas em litro – chá	R\$ 2,85	R\$ 4,52
Bebidas em litro – suco de frutas	R\$ 4,78	R\$ 6,45

* O valor referencial da bebida (litro) permanece o mesmo para o fornecimento com transporte e sem transporte.

Fonte: FGV IBRE.

B) Refeição com Transporte e Refeição com Transporte com Custo de Locação do Espaço Físico

1.8. Paciente Adulto – Com Transporte

Quadro 33: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

(continua)

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)											
	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500		Acima de 501	
	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço
Dieta geral												
Desjejum	R\$ 5,54	R\$ 6,50	R\$ 5,41	R\$ 7,08	R\$ 5,39	R\$ 7,53	R\$ 5,40	R\$ 7,98	R\$ 5,37	R\$ 8,95	R\$ 5,35	R\$ 9,22
Colação	R\$ 3,77	R\$ 4,72	R\$ 3,64	R\$ 5,31	R\$ 3,61	R\$ 5,76	R\$ 3,63	R\$ 6,21	R\$ 3,60	R\$ 7,17	R\$ 3,57	R\$ 7,45
Almoço	R\$ 23,53	R\$ 24,48	R\$ 22,53	R\$ 24,20	R\$ 22,33	R\$ 24,47	R\$ 22,42	R\$ 25,00	R\$ 22,22	R\$ 25,80	R\$ 22,04	R\$ 25,91
Merenda	R\$ 4,40	R\$ 5,36	R\$ 4,27	R\$ 5,94	R\$ 4,25	R\$ 6,39	R\$ 4,26	R\$ 6,84	R\$ 4,23	R\$ 7,81	R\$ 4,21	R\$ 8,08
Jantar	R\$ 23,35	R\$ 24,30	R\$ 22,35	R\$ 24,02	R\$ 22,15	R\$ 24,29	R\$ 22,24	R\$ 24,82	R\$ 22,04	R\$ 25,62	R\$ 21,86	R\$ 25,73
Ceia	R\$ 4,51	R\$ 5,46	R\$ 4,38	R\$ 6,05	R\$ 4,35	R\$ 6,50	R\$ 4,36	R\$ 6,95	R\$ 4,34	R\$ 7,91	R\$ 4,31	R\$ 8,18
Dieta leve/hipocalórica												
Desjejum	R\$ 7,30	R\$ 8,26	R\$ 7,17	R\$ 8,84	R\$ 7,15	R\$ 9,29	R\$ 7,16	R\$ 9,74	R\$ 7,14	R\$ 10,71	R\$ 7,11	R\$ 10,98
Colação	R\$ 3,76	R\$ 4,71	R\$ 3,63	R\$ 5,29	R\$ 3,60	R\$ 5,74	R\$ 3,61	R\$ 6,19	R\$ 3,59	R\$ 7,16	R\$ 3,56	R\$ 7,43
Almoço	R\$ 17,94	R\$ 18,89	R\$ 16,94	R\$ 18,61	R\$ 16,73	R\$ 18,88	R\$ 16,82	R\$ 19,40	R\$ 16,63	R\$ 20,20	R\$ 16,45	R\$ 20,32
Merenda	R\$ 6,23	R\$ 7,18	R\$ 6,10	R\$ 7,77	R\$ 6,07	R\$ 8,22	R\$ 6,09	R\$ 8,67	R\$ 6,06	R\$ 9,63	R\$ 6,04	R\$ 9,91
Jantar	R\$ 18,05	R\$ 19,01	R\$ 17,06	R\$ 18,72	R\$ 16,85	R\$ 18,99	R\$ 16,94	R\$ 19,52	R\$ 16,75	R\$ 20,32	R\$ 16,56	R\$ 20,44
Ceia	R\$ 3,67	R\$ 4,62	R\$ 3,54	R\$ 5,20	R\$ 3,51	R\$ 5,65	R\$ 3,52	R\$ 6,10	R\$ 3,50	R\$ 7,07	R\$ 3,47	R\$ 7,34
Dieta líquida e semilíquida												
Desjejum	R\$ 5,54	R\$ 6,50	R\$ 5,41	R\$ 7,08	R\$ 5,39	R\$ 7,53	R\$ 5,40	R\$ 7,98	R\$ 5,37	R\$ 8,95	R\$ 5,35	R\$ 9,22
Colação	R\$ 3,77	R\$ 4,72	R\$ 3,64	R\$ 5,31	R\$ 3,61	R\$ 5,76	R\$ 3,63	R\$ 6,21	R\$ 3,60	R\$ 7,17	R\$ 3,57	R\$ 7,45
Almoço	R\$ 13,14	R\$ 14,10	R\$ 12,15	R\$ 13,82	R\$ 11,94	R\$ 14,08	R\$ 12,03	R\$ 14,61	R\$ 11,84	R\$ 15,41	R\$ 11,66	R\$ 15,53
Merenda	R\$ 5,44	R\$ 6,39	R\$ 5,31	R\$ 6,98	R\$ 5,28	R\$ 7,43	R\$ 5,30	R\$ 7,88	R\$ 5,27	R\$ 8,84	R\$ 5,25	R\$ 9,12
Jantar	R\$ 13,14	R\$ 14,10	R\$ 12,15	R\$ 13,82	R\$ 11,94	R\$ 14,08	R\$ 12,03	R\$ 14,61	R\$ 11,84	R\$ 15,41	R\$ 11,66	R\$ 15,53
Ceia	R\$ 4,92	R\$ 5,87	R\$ 4,79	R\$ 6,46	R\$ 4,77	R\$ 6,91	R\$ 4,78	R\$ 7,36	R\$ 4,75	R\$ 8,33	R\$ 4,73	R\$ 8,60

Quadro 33: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitões

(conclusão)

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)											
	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500		Acima de 501	
	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço
Dieta líquida restrita/sem resíduos/de prova												
Desjejum	R\$ 2,82	R\$ 3,78	R\$ 2,69	R\$ 4,36	R\$ 2,67	R\$ 4,81	R\$ 2,68	R\$ 5,26	R\$ 2,65	R\$ 6,23	R\$ 2,63	R\$ 6,50
Colação	R\$ 6,28	R\$ 7,23	R\$ 6,15	R\$ 7,82	R\$ 6,13	R\$ 8,27	R\$ 6,14	R\$ 8,72	R\$ 6,11	R\$ 9,69	R\$ 6,09	R\$ 9,96
Almoço	R\$ 12,72	R\$ 13,67	R\$ 11,72	R\$ 13,39	R\$ 11,51	R\$ 13,66	R\$ 11,60	R\$ 14,18	R\$ 11,41	R\$ 14,98	R\$ 11,23	R\$ 15,10
Merenda	R\$ 6,28	R\$ 7,23	R\$ 6,15	R\$ 7,82	R\$ 6,13	R\$ 8,27	R\$ 6,14	R\$ 8,72	R\$ 6,11	R\$ 9,69	R\$ 6,09	R\$ 9,96
Jantar	R\$ 12,72	R\$ 13,67	R\$ 11,72	R\$ 13,39	R\$ 11,51	R\$ 13,66	R\$ 11,60	R\$ 14,18	R\$ 11,41	R\$ 14,98	R\$ 11,23	R\$ 15,10
Ceia	R\$ 2,77	R\$ 3,72	R\$ 2,64	R\$ 4,31	R\$ 2,62	R\$ 4,76	R\$ 2,63	R\$ 5,21	R\$ 2,60	R\$ 6,18	R\$ 2,58	R\$ 6,45
Dieta hiper hiper												
Desjejum	R\$ 7,23	R\$ 8,18	R\$ 7,10	R\$ 8,76	R\$ 7,07	R\$ 9,22	R\$ 7,08	R\$ 9,67	R\$ 7,06	R\$ 10,63	R\$ 7,03	R\$ 10,90
Colação	R\$ 4,38	R\$ 5,33	R\$ 4,25	R\$ 5,92	R\$ 4,22	R\$ 6,37	R\$ 4,23	R\$ 6,82	R\$ 4,21	R\$ 7,78	R\$ 4,18	R\$ 8,05
Almoço	R\$ 26,08	R\$ 27,04	R\$ 25,09	R\$ 26,75	R\$ 24,88	R\$ 27,02	R\$ 24,97	R\$ 27,55	R\$ 24,77	R\$ 28,35	R\$ 24,59	R\$ 28,46
Merenda	R\$ 8,20	R\$ 9,15	R\$ 8,07	R\$ 9,74	R\$ 8,04	R\$ 10,19	R\$ 8,06	R\$ 10,64	R\$ 8,03	R\$ 11,60	R\$ 8,00	R\$ 11,88
Jantar	R\$ 26,08	R\$ 27,04	R\$ 25,09	R\$ 26,75	R\$ 24,88	R\$ 27,02	R\$ 24,97	R\$ 27,55	R\$ 24,77	R\$ 28,35	R\$ 24,59	R\$ 28,46
Ceia	R\$ 6,57	R\$ 7,52	R\$ 6,44	R\$ 8,10	R\$ 6,41	R\$ 8,55	R\$ 6,42	R\$ 9,00	R\$ 6,40	R\$ 9,97	R\$ 6,37	R\$ 10,24
Dieta hipercalórica												
Desjejum	R\$ 6,57	R\$ 7,52	R\$ 6,44	R\$ 8,10	R\$ 6,41	R\$ 8,55	R\$ 6,42	R\$ 9,00	R\$ 6,40	R\$ 9,97	R\$ 6,37	R\$ 10,24
Colação	R\$ 4,38	R\$ 5,33	R\$ 4,25	R\$ 5,92	R\$ 4,22	R\$ 6,37	R\$ 4,23	R\$ 6,82	R\$ 4,21	R\$ 7,78	R\$ 4,18	R\$ 8,05
Almoço	R\$ 27,08	R\$ 28,03	R\$ 26,08	R\$ 27,75	R\$ 25,88	R\$ 28,02	R\$ 25,97	R\$ 28,55	R\$ 25,77	R\$ 29,35	R\$ 25,59	R\$ 29,46
Merenda	R\$ 5,59	R\$ 6,55	R\$ 5,47	R\$ 7,13	R\$ 5,44	R\$ 7,58	R\$ 5,45	R\$ 8,03	R\$ 5,43	R\$ 9,00	R\$ 5,40	R\$ 9,27
Jantar	R\$ 27,08	R\$ 28,03	R\$ 26,08	R\$ 27,75	R\$ 25,88	R\$ 28,02	R\$ 25,97	R\$ 28,55	R\$ 25,77	R\$ 29,35	R\$ 25,59	R\$ 29,46
Ceia	R\$ 6,79	R\$ 7,74	R\$ 6,66	R\$ 8,32	R\$ 6,63	R\$ 8,77	R\$ 6,64	R\$ 9,22	R\$ 6,62	R\$ 10,19	R\$ 6,59	R\$ 10,46
Dieta diabético												
Desjejum	R\$ 7,68	R\$ 8,63	R\$ 7,55	R\$ 9,22	R\$ 7,52	R\$ 9,67	R\$ 7,54	R\$ 10,12	R\$ 7,51	R\$ 11,09	R\$ 7,49	R\$ 11,36
Colação	R\$ 3,73	R\$ 4,68	R\$ 3,60	R\$ 5,27	R\$ 3,57	R\$ 5,72	R\$ 3,59	R\$ 6,17	R\$ 3,56	R\$ 7,14	R\$ 3,54	R\$ 7,41
Almoço	R\$ 27,00	R\$ 27,96	R\$ 26,00	R\$ 27,67	R\$ 25,80	R\$ 27,94	R\$ 25,89	R\$ 28,47	R\$ 25,69	R\$ 29,27	R\$ 25,51	R\$ 29,38
Merenda	R\$ 9,56	R\$ 10,51	R\$ 9,43	R\$ 11,10	R\$ 9,40	R\$ 11,55	R\$ 9,42	R\$ 12,00	R\$ 9,39	R\$ 12,96	R\$ 9,36	R\$ 13,23
Jantar	R\$ 26,96	R\$ 27,92	R\$ 25,97	R\$ 27,63	R\$ 25,76	R\$ 27,90	R\$ 25,85	R\$ 28,43	R\$ 25,66	R\$ 29,23	R\$ 25,47	R\$ 29,35
Ceia	R\$ 6,76	R\$ 7,71	R\$ 6,63	R\$ 8,30	R\$ 6,60	R\$ 8,75	R\$ 6,62	R\$ 9,20	R\$ 6,59	R\$ 10,17	R\$ 6,57	R\$ 10,44

Fonte: FGV IBRE.

1.9. Pacientes de 0 a 01 Ano – Com Transporte

Quadro 34: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitões

Tipo de Refeição*	Valor Unitário por Comensal (R\$)	
	Até 120	Até 120 com Locação do Espaço
Dieta geral		
Suco natural de frutas	R\$ 2,97	R\$ 4,63
Papa natural de frutas	R\$ 1,93	R\$ 3,60
Chá de ervas	R\$ 2,29	R\$ 3,96
Sopa	R\$ 3,02	R\$ 4,69
Dieta diabético		
Suco natural de frutas	R\$ 3,20	R\$ 4,87
Papa natural de frutas	R\$ 1,81	R\$ 3,48
Chá de ervas	R\$ 1,89	R\$ 3,56
Sopa	R\$ 2,72	R\$ 4,39

* Quando ocorrer a necessidade de utilização da dieta diabético para a faixa etária de 01 a 12 anos, considerar este valor referencial.

Fonte: FGV IBRE.

1.10. Paciente Infantil de 01 a 12 Anos – Com Transporte

Quadro 35: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitões

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)	
	Até 120	Até 120 com Locação do Espaço
Dieta geral/branda/pastosa/hipossódica		
Desjejum	R\$ 7,05	R\$ 8,71
Colação	R\$ 3,78	R\$ 5,45
Almoço	R\$ 20,44	R\$ 22,10
Merenda	R\$ 4,61	R\$ 6,28
Jantar	R\$ 20,62	R\$ 22,29
Ceia	R\$ 4,95	R\$ 6,61
Dieta leve/hipocalórica		
Desjejum	R\$ 8,28	R\$ 9,94
Colação	R\$ 2,55	R\$ 4,22
Almoço	R\$ 12,50	R\$ 14,17
Merenda	R\$ 6,76	R\$ 8,43
Jantar	R\$ 11,41	R\$ 13,08
Ceia	R\$ 8,31	R\$ 9,98
Dieta líquida e semilíquida		
Desjejum	R\$ 8,55	R\$ 10,22
Colação	R\$ 2,55	R\$ 4,22
Almoço	R\$ 9,52	R\$ 11,19
Merenda	R\$ 8,16	R\$ 9,83
Jantar	R\$ 18,01	R\$ 19,68
Ceia	R\$ 9,60	R\$ 11,26
Dieta hiper hiper		
Desjejum	R\$ 11,36	R\$ 13,03
Colação	R\$ 3,20	R\$ 4,87
Almoço	R\$ 20,57	R\$ 22,23
Merenda	R\$ 9,01	R\$ 10,68
Jantar	R\$ 26,20	R\$ 27,87
Ceia	R\$ 11,59	R\$ 13,26
Dieta diabético		
Desjejum	R\$ 10,30	R\$ 11,96
Colação	R\$ 3,15	R\$ 4,81
Almoço	R\$ 13,18	R\$ 14,85
Merenda	R\$ 7,21	R\$ 8,88
Jantar	R\$ 22,08	R\$ 23,75
Ceia	R\$ 5,21	R\$ 6,87

Fonte: FGV IBRE.

1.11. Acompanhantes, Funcionários/Servidores, Residentes e Equipe Médica – Com Transporte

Quadro 36: Estimativa de valores referenciais por tipo de refeição e número de leitos

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)											
	Até 60	Até 60 com Locação do Espaço	Até 120	Até 120 com Locação do Espaço	Até 180	Até 180 com Locação do Espaço	Até 300	Até 300 com Locação do Espaço	Até 500	Até 500 com Locação do Espaço	Acima de 501	Acima de 501 com Locação do Espaço
Desjejum	R\$ 5,54	R\$ 6,50	R\$ 5,41	R\$ 7,08	R\$ 5,39	R\$ 7,53	R\$ 5,40	R\$ 7,98	R\$ 5,37	R\$ 8,95	R\$ 5,35	R\$ 9,22
Almoço	R\$ 23,53	R\$ 24,48	R\$ 22,53	R\$ 24,20	R\$ 22,33	R\$ 24,47	R\$ 22,42	R\$ 25,00	R\$ 22,22	R\$ 25,80	R\$ 22,04	R\$ 25,91
Jantar	R\$ 23,35	R\$ 24,30	R\$ 22,35	R\$ 24,02	R\$ 22,15	R\$ 24,29	R\$ 22,24	R\$ 24,82	R\$ 22,04	R\$ 25,62	R\$ 21,86	R\$ 25,73

Fonte: FGV IBRE.

1.12. Lanche Específico – Com Transporte

Quadro 37: Estimativa de preços referenciais de lanche específico por número de leitos

Tipo de Refeição	Valor Unitário por Comensal (R\$)											
	Até 60		Até 120		Até 180		Até 300		Até 500		Acima de 501	
	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço	Sem Locação do Espaço	Com Locação do Espaço
Lanche específico	R\$ 9,25	R\$ 10,20	R\$ 9,12	R\$ 10,79	R\$ 9,09	R\$ 11,24	R\$ 9,10	R\$ 11,69	R\$ 9,08	R\$ 12,65	R\$ 9,05	R\$ 12,92

Fonte: FGV IBRE.

1.13. Acessórios Complementares Infantis – Com Transporte

1.13.1. Acessórios Complementares Infantis

Quadro 38: Estimativa de preços referenciais por unidade de acessórios complementares infantis

Acessórios*	Valor por Item (R\$)
1. Bico para mamadeira, chuquinha, 150 ml, 240 ml, esterilizável em autoclave; 2. Bico para mamadeira chuquinha, 150 ml, 240 ml, ortodôntico; 3. Escova para limpeza de mamadeira chuca, 150 ml, 240 ml; 4. Escova para limpeza de bico de mamadeira; 5. Mamadeira plástica chuquinha, 150 ml, 240 ml, com bico protetor, esterilizável em autoclave; e 6. Copos dosadores próprios, esterilizáveis, livres de Bisfenol-A, compostos de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml e com tampas.	R\$ 9,09

(*) O valor referencial do lanche específico permanece o mesmo para o fornecimento com transporte e sem transporte.
 Fonte: FGV IBRE.

1.14. Bebidas (Litro) – Com Transporte

Quadro 39: Estimativa de preços referenciais de bebidas em (Litro) por número de leitos

Tipo de Bebida*	Valor do Litro (R\$)	
	Até 120	Até 120 com Locação do Espaço
Bebidas em litro – leite	R\$ 7,42	R\$ 9,09
Bebidas em litro – café	R\$ 5,40	R\$ 7,07
Bebidas em litro – chá	R\$ 3,25	R\$ 4,92
Bebidas em litro – suco de frutas	R\$ 5,18	R\$ 6,85

* O valor referencial do lanche específico permanece o mesmo para o fornecimento com transporte e sem transporte.
 Fonte: FGV IBRE.

2. OBTENÇÃO DOS VALORES UNITÁRIOS

Os quadros a seguir apresentam a estrutura de custos, considerando as principais rubricas e os tipos de dietas para pacientes adultos e infantis, englobando todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que interferem na formação dos preços dos serviços.

2.1. Paciente Adulto

Quadro 40: Resumo 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	Acima de 501
Parâmetro adotado						
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650
Matéria-prima alimentar						
Dieta geral						
Desjejum	R\$ 2,27	R\$ 2,27	R\$ 2,27	R\$ 2,27	R\$ 2,27	R\$ 2,27
Colação	R\$ 0,94	R\$ 0,94	R\$ 0,94	R\$ 0,94	R\$ 0,94	R\$ 0,94
Almoço	R\$ 7,09	R\$ 7,09	R\$ 7,09	R\$ 7,09	R\$ 7,09	R\$ 7,09
Merenda	R\$ 1,43	R\$ 1,43	R\$ 1,43	R\$ 1,43	R\$ 1,43	R\$ 1,43
Jantar	R\$ 6,95	R\$ 6,95	R\$ 6,95	R\$ 6,95	R\$ 6,95	R\$ 6,95
Ceia	R\$ 1,51	R\$ 1,51	R\$ 1,51	R\$ 1,51	R\$ 1,51	R\$ 1,51
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 20,19	R\$ 20,19	R\$ 20,19	R\$ 20,19	R\$ 20,19	R\$ 20,19
Lanche Específico	R\$ 5,43	R\$ 5,43	R\$ 5,43	R\$ 5,43	R\$ 5,43	R\$ 5,43
Bebidas em litro – leite	R\$ 4,19	R\$ 4,19	R\$ 4,19	R\$ 4,19	R\$ 4,19	R\$ 4,19
Bebidas em litro – café	R\$ 2,63	R\$ 2,63	R\$ 2,63	R\$ 2,63	R\$ 2,63	R\$ 2,63
Bebidas em litro – chá	R\$ 0,97	R\$ 0,97	R\$ 0,97	R\$ 0,97	R\$ 0,97	R\$ 0,97
Bebidas em litro – suco de frutas	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50
Dieta leve						
Desjejum	R\$ 3,63	R\$ 3,63	R\$ 3,63	R\$ 3,63	R\$ 3,63	R\$ 3,63
Colação	R\$ 0,93	R\$ 0,93	R\$ 0,93	R\$ 0,93	R\$ 0,93	R\$ 0,93
Almoço	R\$ 2,77	R\$ 2,77	R\$ 2,77	R\$ 2,77	R\$ 2,77	R\$ 2,77
Merenda	R\$ 2,84	R\$ 2,84	R\$ 2,84	R\$ 2,84	R\$ 2,84	R\$ 2,84
Jantar	R\$ 2,86	R\$ 2,86	R\$ 2,86	R\$ 2,86	R\$ 2,86	R\$ 2,86
Ceia	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86
Dieta líquida						
Desjejum	R\$ 2,27	R\$ 2,27	R\$ 2,27	R\$ 2,27	R\$ 2,27	R\$ 2,27
Colação	R\$ 0,94	R\$ 0,94	R\$ 0,94	R\$ 0,94	R\$ 0,94	R\$ 0,94
Almoço	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Merenda	R\$ 2,23	R\$ 2,23	R\$ 2,23	R\$ 2,23	R\$ 2,23	R\$ 2,23
Jantar	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Ceia	R\$ 1,83	R\$ 1,83	R\$ 1,83	R\$ 1,83	R\$ 1,83	R\$ 1,83
Dieta líquida restrita, sem resíduos e de prova						
Desjejum	R\$ 0,17	R\$ 0,17	R\$ 0,17	R\$ 0,17	R\$ 0,17	R\$ 0,17
Colação	R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,88
Almoço	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28
Merenda	R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,88
Jantar	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28
Ceia	R\$ 0,17	R\$ 0,17	R\$ 0,17	R\$ 0,17	R\$ 0,17	R\$ 0,17

Quadro 40: Resumo 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	Acima de 501
Dieta hiper hiper						
Desjejum	R\$ 3,57	R\$ 3,57	R\$ 3,57	R\$ 3,57	R\$ 3,57	R\$ 3,57
Colação	R\$ 1,41	R\$ 1,41	R\$ 1,41	R\$ 1,41	R\$ 1,41	R\$ 1,41
Almoço	R\$ 9,06	R\$ 9,06	R\$ 9,06	R\$ 9,06	R\$ 9,06	R\$ 9,06
Merenda	R\$ 4,36	R\$ 4,36	R\$ 4,36	R\$ 4,36	R\$ 4,36	R\$ 4,36
Jantar	R\$ 9,06	R\$ 9,06	R\$ 9,06	R\$ 9,06	R\$ 9,06	R\$ 9,06
Ceia	R\$ 3,10	R\$ 3,10	R\$ 3,10	R\$ 3,10	R\$ 3,10	R\$ 3,10
Dieta hipercalórica						
Desjejum	R\$ 3,06	R\$ 3,06	R\$ 3,06	R\$ 3,06	R\$ 3,06	R\$ 3,06
Colação	R\$ 1,41	R\$ 1,41	R\$ 1,41	R\$ 1,41	R\$ 1,41	R\$ 1,41
Almoço	R\$ 9,83	R\$ 9,83	R\$ 9,83	R\$ 9,83	R\$ 9,83	R\$ 9,83
Merenda	R\$ 2,35	R\$ 2,35	R\$ 2,35	R\$ 2,35	R\$ 2,35	R\$ 2,35
Jantar	R\$ 9,83	R\$ 9,83	R\$ 9,83	R\$ 9,83	R\$ 9,83	R\$ 9,83
Ceia	R\$ 3,27	R\$ 3,27	R\$ 3,27	R\$ 3,27	R\$ 3,27	R\$ 3,27
Dieta diabético						
Desjejum	R\$ 3,92	R\$ 3,92	R\$ 3,92	R\$ 3,92	R\$ 3,92	R\$ 3,92
Colação	R\$ 0,91	R\$ 0,91	R\$ 0,91	R\$ 0,91	R\$ 0,91	R\$ 0,91
Almoço	R\$ 9,77	R\$ 9,77	R\$ 9,77	R\$ 9,77	R\$ 9,77	R\$ 9,77
Merenda	R\$ 5,41	R\$ 5,41	R\$ 5,41	R\$ 5,41	R\$ 5,41	R\$ 5,41
Jantar	R\$ 9,74	R\$ 9,74	R\$ 9,74	R\$ 9,74	R\$ 9,74	R\$ 9,74
Ceia	R\$ 3,25	R\$ 3,25	R\$ 3,25	R\$ 3,25	R\$ 3,25	R\$ 3,25
Matéria-prima não alimentar						
Recicláveis individuais						
Dieta geral						
Desjejum	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65
Colação	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Almoço	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Jantar	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Lanche Específico	R\$ 0,36	R\$ 0,36	R\$ 0,36	R\$ 0,36	R\$ 0,36	R\$ 0,36
Bebidas em litro – leite	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28
Bebidas em litro – café	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28
Bebidas em litro – chá	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28
Bebidas em litro – suco de frutas	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28
Dieta leve						
Desjejum	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65
Colação	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Almoço	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Jantar	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61

Quadro 40: Resumo 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	Acima de 501
Dieta líquida/líquida restrita/sem resíduos/de prova						
Desjejum	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65
Colação	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Almoço	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86
Merenda	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Jantar	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86	R\$ 0,86
Ceia	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Dieta hiper hiper						
Desjejum	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65
Colação	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Almoço	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Jantar	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Dieta hipercalórica						
Desjejum	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65
Colação	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Almoço	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Jantar	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Dieta diabético						
Desjejum	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65
Colação	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Almoço	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Jantar	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Recicláveis para preparo das refeições						
Recicláveis para preparo de refeições	R\$ 0,04	R\$ 0,04	R\$ 0,04	R\$ 0,04	R\$ 0,04	R\$ 0,04
Mão de obra para preparo de refeições						
Custo unitário diário/comensal	R\$ 16,83	R\$ 15,94	R\$ 15,68	R\$ 16,02	R\$ 16,03	R\$ 15,90

Quadro 40: Resumo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

(conclusão)

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais					
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Despesas diversas						
Produtos para higienização e limpeza	R\$ 0,6057	R\$ 0,6057	R\$ 0,6057	R\$ 0,6057	R\$ 0,6057	R\$ 0,6057
Despesas com manutenção de instalações	R\$ 1,1483	R\$ 0,8612	R\$ 0,7655	R\$ 0,7950	R\$ 0,6124	R\$ 0,5088
Despesa com controle integrado de pragas	R\$ 0,0439	R\$ 0,0309	R\$ 0,0275	R\$ 0,0297	R\$ 0,0275	R\$ 0,0238
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R\$ 0,3080	R\$ 0,1540	R\$ 0,2053	R\$ 0,1421	R\$ 0,0821	R\$ 0,0569
Análise de potabilidade da água	R\$ 0,0038	R\$ 0,0019	R\$ 0,0013	R\$ 0,0009	R\$ 0,0005	R\$ 0,0003
Análise de Swab – mãos (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R\$ 0,0761	R\$ 0,0381	R\$ 0,0254	R\$ 0,0176	R\$ 0,0101	R\$ 0,0070
Análise de Swab – utensílios (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R\$ 0,1061	R\$ 0,0531	R\$ 0,0354	R\$ 0,0245	R\$ 0,0141	R\$ 0,0098
Equipamentos	R\$ 0,7024	R\$ 0,3619	R\$ 0,3883	R\$ 0,3178	R\$ 0,2631	R\$ 0,2306
Utensílios	R\$ 0,1449	R\$ 0,0881	R\$ 0,0585	R\$ 0,0441	R\$ 0,0427	R\$ 0,0425
Despesas com gás	R\$ 0,9080	R\$ 0,8234	R\$ 0,7739	R\$ 0,7290	R\$ 0,6621	R\$ 0,6172
Total com despesas diversas	R\$ 4,05	R\$ 3,02	R\$ 2,89	R\$ 2,71	R\$ 2,32	R\$ 2,10
Transporte das refeições preparadas						
Valor unitário por viagem	R\$ 0,31	R\$ 0,31	R\$ 0,31	R\$ 0,31	R\$ 0,31	R\$ 0,31

Fonte: FGV IBRE.

2.2. Paciente Infantil de 0 a 01 Ano

Quadro 41: Resumo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitões

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\$ 0,47
Papa natural de frutas	R\$ 1,03
Chá de ervas	R\$ 0,07
Sopa	R\$ 0,45
Dieta diabético	
Suco natural de frutas	R\$ 0,43
Papa natural de frutas	R\$ 0,94
Chá de ervas	R\$ 0,13
Sopa	R\$ 0,67
Matéria-prima não alimentar	
Recicláveis individuais	
Dieta geral	
Suco natural de frutas	R\$ 0,58
Papa natural de frutas	R\$ 0,15
Chá de ervas	R\$ 0,07
Sopa	R\$ 0,17
Dieta diabético	
Suco natural de frutas	R\$ 0,58
Papa natural de frutas	R\$ 0,15
Chá de ervas	R\$ 0,07
Sopa	R\$ 0,17
Recicláveis para preparo das refeições	
Recicláveis para preparo de refeições	R\$ 0,04
Mão de obra para preparo de refeições	
Custo unitário diário/comensal	R\$ 15,94
Despesas diversas	
Produtos para higienização e limpeza	R\$ 0,6057
Despesas com manutenção de instalações	R\$ 0,8612
Despesa com controle integrado de pragas	R\$ 0,0309
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R\$ 0,1540
Análise de potabilidade da água	R\$ 0,0019
Análise de Swab – mãos (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R\$ 0,0381
Análise de Swab – utensílios (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R\$ 0,0531
Equipamentos	R\$ 0,3619
Utensílios	R\$ 0,0881
Despesas com gás	R\$ 0,8234
Total com Despesas Diversas	R\$ 3,02
Transporte das refeições preparadas	
Valor unitário por viagem	R\$ 0,31

Fonte: FGV IBRE.

2.3. Paciente Infantil de 01 a 12 Anos

Quadro 42: Resumo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitões

(continua)

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais
	Até 120
Parâmetro adotado	
Número médio de comensais	120
Matéria-prima alimentar	
Dieta geral	
Desjejum	R\$ 3,50
Colação	R\$ 1,13
Almoço	R\$ 5,47
Merenda	R\$ 1,66
Jantar	R\$ 5,61
Ceia	R\$ 1,92
Dieta leve	
Desjejum	R\$ 2,81
Colação	R\$ 1,13
Almoço	R\$ 3,22
Merenda	R\$ 2,30
Jantar	R\$ 3,19
Ceia	R\$ 1,64
Dieta líquida	
Desjejum	R\$ 2,73
Colação	R\$ 1,13
Almoço	R\$ 1,20
Merenda	R\$ 2,88
Jantar	R\$ 1,20
Ceia	R\$ 1,93
Dieta hiper hiper	
Desjejum	R\$ 3,45
Colação	R\$ 1,63
Almoço	R\$ 8,29
Merenda	R\$ 3,58
Jantar	R\$ 8,29
Ceia	R\$ 3,38
Dieta diabético	
Desjejum	R\$ 3,89
Colação	R\$ 1,59
Almoço	R\$ 6,52
Merenda	R\$ 3,67
Jantar	R\$ 6,74
Ceia	R\$ 2,12
Matéria-prima não alimentar	
Recicláveis individuais	
Dieta geral	
Desjejum	R\$ 0,68
Colação	R\$ 0,53
Almoço	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,64
Jantar	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,64
Dieta leve	
Desjejum	R\$ 0,68
Colação	R\$ 0,53
Almoço	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,64
Jantar	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,64

Quadro 42: Resumo dos valores unitários das refeições de acordo com os tipos de dietas e o número de leitos

(conclusão)

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais
	Até 120
Dieta líquida	
Desjejum	R\$ 0,68
Colação	R\$ 0,53
Almoço	R\$ 1,40
Merenda	R\$ 0,64
Jantar	R\$ 1,40
Ceia	R\$ 0,64
Dieta hiper hiper	
Desjejum	R\$ 0,68
Colação	R\$ 0,53
Almoço	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,64
Jantar	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,64
Dieta diabético	
Desjejum	R\$ 0,68
Colação	R\$ 0,53
Almoço	R\$ 2,40
Merenda	R\$ 0,64
Jantar	R\$ 2,40
Ceia	R\$ 0,64
Recicláveis para preparo das refeições	
Recicláveis para preparo de refeições	R\$ 0,04
Mão de obra para preparo de refeições	
Custo unitário diário/comensal	R\$ 15,94
Despesas diversas	
Produtos para higienização e limpeza	R\$ 0,6057
Despesas com manutenção de instalações	R\$ 0,8612
Despesa com controle integrado de pragas	R\$ 0,0309
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R\$ 0,1540
Análise de potabilidade da água	R\$ 0,0019
Análise de Swab – mãos (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R\$ 0,0381
Análise de Swab – utensílios (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)	R\$ 0,0531
Equipamentos	R\$ 0,3619
Utensílios	R\$ 0,0881
Despesas com gás	R\$ 0,8234
Total com Despesas Diversas	R\$ 3,02
Transporte das refeições preparadas	
Valor unitário por viagem	R\$ 0,31

Fonte: FGV IBRE.

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 utilizada na composição das dietas geral, leve, branda, hipossódica, líquida, semilíquida, líquida restrita, líquida sem resíduos, líquida de prova, hiper hiper, hipercalórica, hipocalórica e diabético.

Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sobremesas – frutas											
Abacaxi	kg	5,00	mês	5,00	168,00	g	840,00	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 2,78
Banana-prata	kg	4,00	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 1,86
Laranja-pera	kg	1,00	mês	1,00	120,00	g	120,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 0,44
Maçã nacional	kg	8,00	mês	8,00	115,00	g	920,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 6,04
Mamão	kg	10,00	mês	10,00	244,00	g	2440,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 10,68
Melancia	kg	5,00	mês	5,00	325,00	g	1625,00	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 3,17
Melão amarelo	kg	7,00	mês	7,00	250,00	g	1750,00	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 8,03
Subtotal mensal											R\$ 32,99
Quantidade de refeições/mês											40,00
Subtotal diário											R\$ 0,82
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,08
Total diário por refeição											R\$ 0,75
Sobremesas – frutas – dieta diabético											
Abacaxi	kg	5,00	mês	5,00	168,00	g	840,00	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 2,78
Banana-prata	kg	2,00	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 0,93
Laranja-pera	kg	4,00	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 1,78
Maçã nacional	kg	10,00	mês	10,00	115,00	g	1150,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 7,55
Mamão	kg	10,00	mês	10,00	244,00	g	2440,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 10,68
Melancia	kg	5,00	mês	5,00	325,00	g	1625,00	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 3,17
Melão amarelo	kg	7,00	mês	7,00	250,00	g	1750,00	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 8,03
Pera	kg	6,00	mês	6,00	200,00	g	1200,00	g	R\$ 10,76	kg	R\$ 12,91
Uva Niágara	kg	1,00	mês	1,00	242,00	g	242,00	g	R\$ 12,25	kg	R\$ 2,97
Goiaba	kg	2,00	mês	2,00	80,00	g	160,00	g	R\$ 5,32	kg	R\$ 0,85
Ameixa	kg	1,00	mês	1,00	100,00	g	100,00	g	R\$ 10,51	kg	R\$ 1,05
Subtotal mensal											R\$ 52,68
Quantidade de refeições/mês											53,00
Subtotal diário											R\$ 0,99
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,09
Total diário por refeição											R\$ 0,90
Mingau padrão											
Açúcar refinado	kg	1,00	dia	30,44	10,00	g	304,40	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 1,99
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	200,00	ml	6088,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 28,12
Amido de milho	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 0,29
Aveia	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 17,46	kg	R\$ 0,76
Amido de milho com farinha de arroz adicionada de vitamina e ferro	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 20,57	kg	R\$ 0,89
Mucilon de arroz	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 26,96	kg	R\$ 1,17
Mucilon de milho	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 26,86	kg	R\$ 1,17
Farinha láctea	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 36,39	kg	R\$ 1,58
Arrozina	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 20,57	kg	R\$ 0,89
Subtotal mensal											R\$ 36,87
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,21
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,11
Total diário por refeição											R\$ 1,10

Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Mingau padrão – dieta diabético											
Adoçante sachê	kg	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	g	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Leite desnatado	l	1,00	dia	30,44	200,00	ml	6088,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 25,30
Aveia em flocos finos	kg	20,00	mês	20,00	10,00	g	200,00	g	R\$ 17,46	kg	R\$ 3,49
Arrozina	kg	11,00	mês	11,00	10,00	g	110,00	g	R\$ 20,57	kg	R\$ 2,26
Subtotal mensal											R\$ 35,13
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,15
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,11
Total diário por refeição											R\$ 1,05
Vitamina padrão											
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	150,00	ml	4566,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 21,09
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	2,00	un	60,88	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Banana-prata	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 5,89
Mamão	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 6,66
Maçã nacional	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 9,99
Subtotal mensal											R\$ 47,33
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,55
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,14
Total diário por refeição											R\$ 1,41
Vitamina padrão – dieta diabético											
Leite desnatado	l	1,00	dia	30,44	150,00	ml	4566,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 18,97
Adoçante sachê	kg	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	g	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Banana-prata	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 5,89
Mamão	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 6,66
Maçã nacional	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 9,99
Subtotal mensal											R\$ 45,59
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,50
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,14
Total diário por refeição											R\$ 1,36
Chá de ervas padrão											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	2,00	un	60,88	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Erva-doce	kg	6,00	mês	6,00	2,60	g	15,60	g	R\$ 44,45	kg	R\$ 0,69
Camomila	kg	6,00	mês	6,00	2,60	g	15,60	g	R\$ 31,92	kg	R\$ 0,50
Chá de erva-cidreira	kg	6,00	mês	6,00	2,60	g	15,60	g	R\$ 47,16	kg	R\$ 0,74
Subtotal mensal											R\$ 5,62
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,18
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,17

Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Chá de ervas padrão – dieta diabético											
Adoçante sachê	kg	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	g	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Erva-doce	kg	6,00	mês	6,00	2,60	g	15,60	g	R\$ 44,45	kg	R\$ 0,69
Camomila	kg	6,00	mês	6,00	2,60	g	15,60	g	R\$ 31,92	kg	R\$ 0,50
Chá de erva-cidreira	kg	6,00	mês	6,00	2,60	g	15,60	g	R\$ 47,16	kg	R\$ 0,74
Subtotal mensal											R\$ 6,01
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,20
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,18
Opções processadas padrão											
Achocolatado em embalagem individual	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,47	un	R\$ 1,47
iogurte de frutas embalagem individual (250 ml)	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 2,64
iogurte natural 200 ml	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,52	un	R\$ 3,52
Água de coco UHT 200 ml	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,01	un	R\$ 3,01
Subtotal mensal											R\$ 10,64
Quantidade de refeições/mês											6,00
Subtotal diário											R\$ 1,77
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,16
Total diário por refeição											R\$ 1,61
Opções processadas padrão – dieta diabético											
Achocolatado diet em embalagem individual	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,41	un	R\$ 1,41
Bebida à base de soja diet	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,52	un	R\$ 2,52
iogurte de frutas embalagem individual diet (250 ml)	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,56	un	R\$ 3,56
Subtotal mensal											R\$ 7,49
Quantidade de refeições/mês											16,00
Subtotal diário											R\$ 0,47
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,04
Total diário por refeição											R\$ 0,42
Almoço e jantar – leguminosas											
Feijão preto ou mulatinho	un	15,00	mês	15,00	52,00	g	780,00	g	R\$ 7,64	kg	R\$ 5,963
Feijão carioca	un	10,00	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 3,551
Feijão branco	un	5,00	mês	5,00	52,00	g	260,00	g	R\$ 12,36	kg	R\$ 3,213
Subtotal mensal											R\$ 12,73
Quantidade de refeições/mês											30,00
Subtotal diário											R\$ 0,42
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,04
Total diário por refeição											R\$ 0,38

Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – legumes (in natura)											
Abóbora madura processada	kg	7,00	mês	7,00	130,00	g	910,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 2,19
Acelga processada	kg	5,00	mês	5,00	120,00	g	600,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 1,81
Batata comum lisa	kg	14,00	mês	14,00	150,00	g	2100,00	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 7,38
Mandioca	kg	1,00	mês	1,00	120,00	g	120,00	g	R\$ 2,86	kg	R\$ 0,34
Repolho	kg	13,00	mês	13,00	120,00	g	1560,00	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 6,40
Vagem	kg	3,00	mês	3,00	100,00	g	300,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 2,95
Repolho roxo	kg	3,00	mês	3,00	100,00	g	300,00	g	R\$ 4,70	kg	R\$ 1,41
Milho-verde	kg	2,00	mês	2,00	100,00	g	200,00	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 6,75
Batata-doce	kg	2,00	mês	2,00	100,00	g	200,00	g	R\$ 3,59	kg	R\$ 0,72
Subtotal mensal											R\$ 29,96
Quantidade de refeições/mês											50,00
Subtotal diário											R\$ 0,60
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,06
Total diário por refeição											R\$ 0,54
Almoço e jantar – legumes (in natura) – dieta hipercalórica											
Abóbora madura processada	kg	10,00	mês	10,00	130,00	g	1300,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 3,13
Acelga	kg	10,00	mês	10,00	120,00	g	1200,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 3,63
Repolho	kg	4,00	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 1,97
Vagem	kg	20,00	mês	20,00	100,00	g	2000,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 19,66
Milho-verde	kg	3,00	mês	3,00	120,00	g	360,00	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 12,15
Subtotal mensal											R\$ 40,54
Quantidade de refeições/mês											47,00
Subtotal diário											R\$ 0,86
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,08
Total diário por refeição											R\$ 0,78
Almoço e jantar – legumes (in natura) – dieta diabético											
Abóbora madura processada	kg	8,00	mês	8,00	130,00	g	1040,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 2,51
Acelga	kg	10,00	mês	16,00	120,00	g	1920,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 5,81
Milho-verde	kg	5,00	mês	5,00	41,00	g	205,00	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 6,92
Repolho	kg	8,00	mês	8,00	100,00	g	800,00	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 3,28
Vagem	kg	10,00	mês	10,00	100,00	g	1000,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 9,83
Repolho roxo	kg	4,00	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R\$ 4,70	kg	R\$ 1,88
Subtotal mensal											R\$ 30,23
Quantidade de refeições/mês											51,00
Subtotal diário											R\$ 0,59
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,05
Total diário por refeição											R\$ 0,54

Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sopa padrão											
Abóbora	kg	3,00	semana	13,05	30,00	g	391,50	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 0,94
Batata	kg	2,00	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 0,92
Beterraba	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 3,08	kg	R\$ 0,40
Cenoura	kg	3,00	semana	13,05	30,00	g	391,50	g	R\$ 3,57	kg	R\$ 1,40
Chuchu	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 2,67	kg	R\$ 0,35
Couve	kg	1,00	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 0,04
Feijão preto	kg	2,00	semana	8,70	10,00	g	87,00	g	R\$ 7,64	kg	R\$ 0,67
Macarrão sopa	kg	2,00	semana	8,70	10,00	g	87,00	g	R\$ 7,28	kg	R\$ 0,63
Mandioca	kg	2,00	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R\$ 2,86	kg	R\$ 0,75
Mandioquinha	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 19,64	kg	R\$ 2,56
Óleo de soja refinado	l	1,00	semana	4,35	2,50	ml	10,88	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 0,08
Ovo	dz	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 5,66	dz	R\$ 2,05
Repolho	kg	1,00	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 0,09
Vagem	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 1,28
Carne músculo	kg	3,00	semana	13,05	25,00	g	326,25	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 7,40
Franco peito	kg	2,00	semana	8,70	40,00	g	348,00	g	R\$ 14,53	kg	R\$ 5,06
Alho nacional	kg	1,00	dia	30,44	6,00	g	182,64	g	R\$ 17,42	kg	R\$ 3,18
Cebola	kg	1,00	dia	30,44	26,00	g	791,44	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 1,95
Cebolinha	kg	1,00	dia	30,44	15,00	g	456,60	g	R\$ 13,94	kg	R\$ 6,36
Sal	kg	1,00	dia	30,44	0,30	g	9,13	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,02
Salsa	kg	1,00	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R\$ 21,63	kg	R\$ 0,66
Tomate	kg	1,00	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 0,20
Maxixe	kg	3,00	semana	13,05	25,00	g	326,25	g	R\$ 5,86	kg	R\$ 1,91
Batata-doce	kg	4,00	semana	17,40	30,00	g	522,00	g	R\$ 3,59	kg	R\$ 1,87
Subtotal mensal											R\$ 40,78
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,306
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,028
Total diário por refeição											R\$ 0,278
Almoço e jantar – saladas (in natura) – dieta geral											
Acelga	kg	8,00	mês	8,00	120,00	g	960,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 2,90
Agrião	kg	12,00	mês	12,00	80,00	g	960,00	g	R\$ 3,54	kg	R\$ 3,40
Alface crespa/lisa processado	kg	12,00	mês	12,00	80,00	g	960,00	g	R\$ 12,26	kg	R\$ 11,77
Repolho	kg	4,00	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 1,97
Rúcula	kg	4,00	mês	4,00	97,00	g	388,00	g	R\$ 6,38	kg	R\$ 2,48
Repolho roxo	kg	2,00	mês	2,00	100,00	g	200,00	g	R\$ 4,70	kg	R\$ 0,94
Milho-verde	kg	4,00	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 16,20
Maxixe	kg	6,00	mês	6,00	100,00	g	600,00	g	R\$ 5,86	kg	R\$ 3,52
Subtotal mensal											R\$ 43,17
Quantidade de refeições/mês											52,00
Subtotal diário											R\$ 0,830
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,077
Total diário por refeição											R\$ 0,753
Suco de fruta padrão											
Abacaxi	kg	1,00	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 0,17
Goiaba	kg	2,00	mês	2,00	50,00	g	100,00	g	R\$ 6,02	kg	R\$ 0,60
Laranja-pera	kg	3,00	mês	3,00	150,00	g	450,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 1,67
Limão	kg	2,00	mês	2,00	5,00	g	10,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 0,03
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,06	un	R\$ 1,85
Subtotal mensal											R\$ 4,31
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,141
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,013
Total diário por refeição											R\$ 0,128

Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Suco de fruta padrão – dieta diabético											
Abacaxi	kg	2,00	mês	2,00	50,00	g	100,00	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 0,33
Goiaba	kg	2,00	mês	2,00	50,00	g	100,00	g	R\$ 6,02	kg	R\$ 0,60
Laranja-pera	kg	3,00	semana	13,05	120,00	g	1566,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 5,80
Mamão	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 1,14
Subtotal mensal											R\$ 7,87
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,259
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,024
Total diário por refeição											R\$ 0,235
Sobremesa padrão											
Leite integral UHT – longa vida	l	15,00	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 3,53
Mistura para preparo sagu	kg	2,00	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R\$ 10,64	kg	R\$ 0,11
Pó para preparo de pudim	kg	3,00	mês	3,00	21,00	g	63,00	g	R\$ 10,57	kg	R\$ 0,67
Mistura em pó para gelatina	kg	6,00	mês	6,00	21,00	g	126,00	g	R\$ 10,48	kg	R\$ 1,32
Doce de leite em pasta	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 16,47	kg	R\$ 1,68
Doce em pasta goiabada	kg	1,00	mês	1,00	51,00	g	51,00	g	R\$ 8,79	kg	R\$ 0,45
Subtotal mensal											R\$ 7,76
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,255
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,024
Total diário por refeição											R\$ 0,231
Sobremesa padrão – dieta leve											
Leite integral UHT – longa vida	l	15,00	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 3,53
Mistura para preparo sagu	kg	3,00	mês	3,00	5,10	g	15,30	g	R\$ 10,64	kg	R\$ 0,16
Pó para preparo de pudim	kg	5,00	mês	5,00	21,00	g	105,00	g	R\$ 10,57	kg	R\$ 1,11
Mistura em pó para gelatina	kg	8,00	mês	8,00	21,00	g	168,00	g	R\$ 10,48	kg	R\$ 1,76
Doce de leite em pasta	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 16,47	kg	R\$ 1,68
Doce em pasta goiabada	kg	1,00	mês	1,00	51,00	g	51,00	g	R\$ 8,79	kg	R\$ 0,45
Subtotal mensal											R\$ 8,70
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,286
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,026
Total diário por refeição											R\$ 0,259

Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sobremesa padrão – dieta diabético											
Adoçante sachê	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 0,13	un	R\$ 0,27
Leite desnatado	l	15,00	mês	15,00	60,00	ml	900,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 3,74
Pó para preparo de pudim diet	kg	13,00	mês	13,00	5,10	g	66,30	g	R\$ 114,39	kg	R\$ 7,58
Mistura em pó para gelatina diet	kg	15,00	mês	15,00	3,00	g	45,00	g	R\$ 255,93	kg	R\$ 11,52
Sagu sem sabor	kg	4,00	mês	4,00	8,30	g	33,20	g	R\$ 519,35	kg	R\$ 17,24
Subtotal mensal											R\$ 40,35
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,326
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,123
Total diário por refeição											R\$ 1,203
Purê padrão											
Batata comum lisa	kg	12,00	mês	12,00	150,00	g	1800,00	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 6,33
Cenoura	kg	9,00	mês	9,00	150,00	g	1350,00	g	R\$ 3,57	kg	R\$ 4,81
Margarina	kg	1,00	dia	30,44	5,00	g	152,20	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 1,53
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	100,00	ml	3044,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 14,06
Sal	kg	1,00	dia	30,44	5,00	g	152,20	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,29
Batata-doce	kg	10,00	mês	10,00	150,00	g	1500,00	g	R\$ 3,59	kg	R\$ 5,39
Subtotal mensal											R\$ 32,41
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,065
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,098
Total diário por refeição											R\$ 0,966
Gelatina padrão											
Mistura em pó para gelatina	kg	1,00	dia	30,44	21,00	g	639,24	g	R\$ 10,48	kg	R\$ 6,70
Subtotal mensal											R\$ 6,70
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,220
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,020
Total diário por refeição											R\$ 0,200
Pães padrão											
Pão bisnaga	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 19,17	kg	R\$ 1,96
Pão bisnaga integral	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 34,30	kg	R\$ 3,50
Pão de forma	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 13,63	kg	R\$ 1,39
Pão de forma integral	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 22,23	kg	R\$ 2,27
Pão careca sal tipo hot dog	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 12,09	kg	R\$ 1,23
Pão doce recheado	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 20,22	kg	R\$ 2,06
Pão francês	kg	4,00	mês	4,00	51,00	g	204,00	g	R\$ 11,76	kg	R\$ 2,40
Pão francês integral	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 15,85	kg	R\$ 1,62
Pão careca doce massa fina	kg	4,00	mês	4,00	51,00	g	204,00	g	R\$ 7,78	kg	R\$ 1,59
Pão de centeio	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 70,30	kg	R\$ 7,17
Pão de coco	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 20,87	kg	R\$ 2,13
Pão de milho	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 16,94	kg	R\$ 1,73
Pão de queijo	kg	2,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 13,23	kg	R\$ 1,35
Subtotal mensal											R\$ 30,39
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,998
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,092
Total diário por refeição											R\$ 0,906

Quadro 43: Custos de matéria-prima alimentar – Refeição padrão adulto

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Refresco padrão (polpa de frutas)											
Polpa de acerola	kg	2,00	mês	2,00	20,00	g	40,00	g	R\$ 13,08	kg	R\$ 0,52
Polpa de cacau	kg	2,00	mês	2,00	20,00	g	40,00	g	R\$ 15,14	kg	R\$ 0,61
Polpa de cajá	kg	2,00	mês	2,00	20,00	g	40,00	g	R\$ 17,82	kg	R\$ 0,71
Polpa de caju	kg	2,00	mês	2,00	20,00	g	40,00	g	R\$ 16,87	kg	R\$ 0,67
Polpa de cupuaçu	kg	2,00	mês	2,00	20,00	g	40,00	g	R\$ 15,54	kg	R\$ 0,62
Polpa de graviola	kg	2,00	mês	2,00	20,00	g	40,00	g	R\$ 24,69	kg	R\$ 0,99
Polpa de maracujá	kg	2,00	mês	2,00	20,00	g	40,00	g	R\$ 21,64	kg	R\$ 0,87
Subtotal mensal											R\$ 4,99
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,164
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,015
Total diário por refeição											R\$ 0,149
Biscoitos padrão											
Biscoito amanteigado	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 13,20	kg	R\$ 1,06
Biscoito com fibras	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 57,90	kg	R\$ 4,63
Biscoito de água	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 11,14	kg	R\$ 0,89
Biscoito de aveia	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 18,03	kg	R\$ 1,44
Biscoito de leite	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 13,34	kg	R\$ 1,07
Biscoito de polvilho	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 49,30	kg	R\$ 3,94
Biscoito light	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 9,31	kg	R\$ 0,75
Biscoito light sem glúten	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 13,31	kg	R\$ 1,07
Biscoito sem glúten	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 73,23	kg	R\$ 5,86
Bolacha recheada sem glúten	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 116,80	kg	R\$ 9,34
Biscoito doce de maisena	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 12,38	kg	R\$ 0,99
Biscoito doce ou salgado	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 1,69	kg	R\$ 0,13
Biscoito doce recheado	kg	2,00	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R\$ 15,07	kg	R\$ 0,60
Biscoito doce rosquinha	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 10,30	kg	R\$ 0,82
Biscoito doce wafer	kg	1,00	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R\$ 18,45	kg	R\$ 0,74
Biscoito salgado tipo cream cracker	kg	2,00	mês	2,00	40,00	g	80,00	g	R\$ 11,92	kg	R\$ 0,95
Torrada com fibras	kg	1,00	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R\$ 33,83	kg	R\$ 1,35
Torrada sem glúten	kg	1,00	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R\$ 234,34	kg	R\$ 9,37
Biscoito doce wafer sachê	un	2,00	mês	2,00	2,00	un	4,00	un	R\$ 0,85	un	R\$ 3,40
Biscoito salgado sachê	un	2,00	mês	2,00	2,00	un	4,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 1,12
Biscoito salgado integral sachê	un	2,00	mês	2,00	2,00	un	4,00	un	R\$ 0,76	un	R\$ 3,05
Torrada com fibras	un	2,00	mês	2,00	2,00	un	4,00	un	R\$ 0,59	un	R\$ 2,35
Biscoito de leite sachê	un	2,00	mês	2,00	2,00	un	4,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 1,12
Biscoito doce de maisena sachê	un	2,00	mês	2,00	2,00	un	4,00	un	R\$ 0,27	un	R\$ 1,08
Subtotal mensal											R\$ 57,14
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,877
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,174
Total diário por refeição											R\$ 1,703

Fonte: FGV IBRE.

b) Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica

Quadro 44: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	30,00	mês	30,00	2,00	un	60,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,64
Café torrado e moído	kg	23,00	mês	23,00	10,30	g	236,90	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,62
Leite integral UHT – longa vida	l	30,00	mês	30,00	202,00	ml	6060,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 27,99
Achocolatado em pó	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,58
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 5,74
Queijo tipo muçarela	kg	3,00	mês	3,00	26,00	g	78,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 2,77
Presunto magro	kg	3,00	mês	3,00	32,00	g	96,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 2,36
Pão padrão	kg	31,00	mês	31,00	51,00	g	1581,00	g	R\$ 0,91	kg	R\$ 1,43
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Subtotal mensal											R\$ 76,24
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,50
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,23
Total diário por refeição											R\$ 2,27
Colação											
Refresco padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,16	un	R\$ 1,64
Vitamina padrão	un	11,00	mês	11,00	1,00	un	11,00	un	R\$ 1,55	un	R\$ 17,10
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Mingau padrão	un	9,00	mês	9,00	1,00	un	9,00	un	R\$ 1,21	un	R\$ 10,90
Subtotal mensal											R\$ 31,42
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,032
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,095
Total diário por refeição											R\$ 0,937
Almoço e jantar – arroz											
Arroz longo fino	kg	1,00	dia	30,44	104,00	g	3165,76	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 12,21
Subtotal mensal											R\$ 12,21
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,40
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,04
Total diário por refeição											R\$ 0,36
Almoço – feijão e leguminosas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	20,00	mês	20,00	52,00	g	1040,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 7,102
Leguminosas padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,42	un	R\$ 4,24
Subtotal mensal											R\$ 11,34
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,37
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,03
Total diário por refeição											R\$ 0,34

Quadro 44: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Jantar – feijão, leguminosas e sopas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	12,00	mês	12,00	52,00	g	624,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 4,261
Leguminosas padrão	un	5,00	mês	5,00	1,00	un	5,00	un	R\$ 0,42	un	R\$ 2,12
Subtotal mensal											R\$ 6,38
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,59
Total mensal											R\$ 5,79
Dias do mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 0,190
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão	un	9,00	mês	9,00	1,00	un	9,00	un	R\$ 0,60	un	R\$ 5,39
Vegetais folhosos padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,83	un	R\$ 8,30
Massa alimentícia seca – Macarrão conchinha, pacote 500 g	kg	6,00	mês	6,00	83,00	g	498,00	g	R\$ 7,28	kg	R\$ 3,62
Massa alimentícia seca – Macarrão espaguete, pacote com 500 g	kg	4,00	mês	4,00	83,00	g	332,00	g	R\$ 7,24	kg	R\$ 2,40
Massa alimentícia seca – Macarrão parafuso, pacote com 500 g	kg	4,00	mês	4,00	83,00	g	332,00	g	R\$ 7,28	kg	R\$ 2,42
Subtotal mensal											R\$ 22,14
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,73
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,07
Total diário por refeição											R\$ 0,66
Almoço e jantar – sucos											
Refresco padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,16	un	R\$ 4,99
Subtotal mensal											R\$ 4,99
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,164
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,015
Total diário por refeição											R\$ 0,149
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8,00	mês	8,00	150,00	g	1200,00	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 29,99
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8,00	mês	8,00	142,00	g	1136,00	g	R\$ 27,66	kg	R\$ 31,42
Carne bovina tipo músculo em cubos	kg	7,00	mês	7,00	150,00	g	1050,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 23,81
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12,00	mês	12,00	142,00	g	1704,00	g	R\$ 26,51	kg	R\$ 45,17
Fígado de bovino resfriado	kg	1,00	mês	1,00	107,00	g	107,00	g	R\$ 10,59	kg	R\$ 1,13

Quadro 44: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8,00	mês	8,00	258,00	g	2064,00	g	R\$ 9,96	kg	R\$ 20,56
Peito de frango com osso congelado	kg	6,00	mês	6,00	171,00	g	1026,00	g	R\$ 10,78	kg	R\$ 11,06
Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)	kg	3,00	mês	3,00	150,00	g	450,00	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 19,20
Subtotal mensal											R\$ 182,34
Quantidade de refeições/mês											53,00
Subtotal diário											R\$ 3,44
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,32
Total diário por refeição											R\$ 3,12
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,83	un	R\$ 25,27
Subtotal mensal											R\$ 25,27
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,830
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,077
Total diário por refeição											R\$ 0,753
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Sobremesa padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,25	un	R\$ 7,76
Subtotal mensal											R\$ 32,87
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 0,540
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,050
Total diário por refeição											R\$ 0,490
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1,00	mês	1,00	1236,00	g	1236,00	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 8,062
Amido de milho	kg	1,00	mês	1,00	153,00	g	153,00	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 1,022
Creme de leite	kg	1,00	mês	1,00	11,00	g	11,00	g	R\$ 15,39	kg	R\$ 0,169
Farinha de mandioca	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 6,42	kg	R\$ 0,796
Farinha de trigo especial	kg	1,00	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R\$ 4,07	kg	R\$ 1,270
Fermento químico	kg	1,00	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R\$ 35,80	kg	R\$ 0,072
Fubá de milho	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 3,96	kg	R\$ 0,492
Leite integral UHT	l	15,00	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 3,534
Margarina vegetal	kg	1,00	mês	1,00	154,00	g	154,00	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 1,547
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,770
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	mês	1,00	26,00	g	26,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 0,925

Quadro 44: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Flocos de milho pré-cozido, rico em ferro e ácido fólico, pacote com 500 g	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 34,63	kg	R\$ 4,294
Canela em rama	kg	1,00	mês	1,00	10,60	g	10,60	g	R\$ 90,85	kg	R\$ 0,963
Coco ralado	kg	1,00	mês	1,00	10,60	g	10,60	g	R\$ 33,04	kg	R\$ 0,350
Milho-verde em conserva, lata com 200g	kg	1,00	mês	1,00	10,60	g	10,60	g	R\$ 2,66	kg	R\$ 0,028
Leite condensado integral, UHT	kg	1,00	mês	1,00	11,00	g	11,00	g	R\$ 13,88	kg	R\$ 0,153
Subtotal mensal											R\$ 26,45
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,87
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,080
Total diário por leite											R\$ 0,788
Total diário por refeição											R\$ 0,394
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/ estrangeiro	kg	2,00	dia	60,88	6,40	g	389,63	g	R\$ 17,42	kg	R\$ 6,79
Cebola	kg	2,00	dia	60,88	26,00	g	1582,88	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 3,91
Cebolinha – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 7,22	kg	R\$ 0,60
Extrato de tomate	kg	1,00	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R\$ 6,23	kg	R\$ 1,45
Limão-taiti*	kg	8,00	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 1,44
Louro seco	kg	1,00	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R\$ 147,36	kg	R\$ 0,59
Óleo composto/oliva	l	2,00	dia	60,88	5,20	ml	316,58	ml	R\$ 46,59	l	R\$ 14,75
Óleo de soja refinado	l	2,00	dia	60,88	31,00	ml	1887,28	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 14,30
Orégano seco	kg	1,00	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 72,54	kg	R\$ 0,36
Sal refinado iodado	kg	2,00	dia	60,88	5,20	g	316,58	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,60
Tomate maduro	kg	15,00	mês	15,00	71,00	g	1065,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 7,07
Toucinho defumado (bacon)	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 19,55	kg	R\$ 1,17
Vinagre de vinho	l	2,00	dia	60,88	10,30	ml	627,06	ml	R\$ 3,10	l	R\$ 1,95
Maionese industrial	kg	1,00	mês	1,00	21,00	g	21,00	g	R\$ 8,97	g	R\$ 0,19
Subtotal mensal											R\$ 55,16
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,81
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,168
Total diário por leite											R\$ 1,644
Total diário por refeição											R\$ 0,822
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	25,00	mês	25,00	2,00	un	50,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,04
Café torrado e moído	kg	18,00	mês	18,00	10,30	g	185,40	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 4,40
Leite integral UHT – longa vida	l	25,00	mês	25,00	202,00	ml	5050,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 23,33

Quadro 44: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica
(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Achocolatado em pó	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,58
Achocolatado embalagem individual	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,47	un	R\$ 1,47
Bebida à base de extrato de soja	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 3,60
Mingau padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,21	un	R\$ 1,21
Vitamina padrão	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 1,55	un	R\$ 3,11
Queijo tipo fresco	kg	2,00	mês	2,00	32,00	g	64,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 1,72
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	mês	2,00	26,00	g	52,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 1,85
Presunto magro	kg	1,00	mês	1,00	32,00	g	32,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 0,79
Pão padrão	kg	18,00	mês	18,00	51,00	g	918,00	g	R\$ 0,91	kg	R\$ 0,83
Biscoito padrão	kg	3,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 1,70	kg	R\$ 0,17
Goma de tapioca	kg	3,00	mês	2,00	51,00	g	102,00	g	R\$ 9,92	g	R\$ 1,01
Subtotal mensal											R\$ 48,10
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,58
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,15
Total diário por refeição											R\$ 1,43
Ceia											
Leite integral UHT – longa vida	l	19,00	mês	19,00	202,00	ml	3838,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 17,73
Chá de ervas padrão	un	11,00	mês	11,00	1,00	un	11,00	un	R\$ 0,18	un	R\$ 2,03
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	7,00	mês	7,00	6,00	un	42,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 11,77
Biscoito maisena, embalagem individual – sachê	un	6,00	mês	6,00	4,00	un	24,00	un	R\$ 0,27	un	R\$ 6,49
Biscoito de leite, embalagem individual – sachê	un	6,00	mês	6,00	4,00	un	24,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 6,71
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	6,00	mês	6,00	1,00	un	6,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 1,91
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	19,00	mês	19,00	2,00	un	38,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 2,31
Subtotal mensal											R\$ 50,72
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,67
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,15
Total diário por refeição											R\$ 1,51

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Geral, Branda, Pastosa e Hipossódica**

Quadro 45: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e hipossódica

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 2,27
Colação	R\$ 0,94
Almoço	R\$ 7,09
Merenda	R\$ 1,43
Jantar	R\$ 6,95
Ceia	R\$ 1,51

Fonte: FGV IBRE.

c) Dieta leve e hipocalórica

Quadro 46: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	2,00	un	60,88	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Café torrado e moído	kg	26,00	mês	26,00	10,30	g	267,80	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 6,36
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	202,00	ml	6148,88	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 28,40
Achocolatado em pó	kg	4,00	mês	4,00	21,00	g	84,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 0,90
Biscoito padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,88	un	R\$ 57,14
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Subtotal mensal										R\$ 121,60	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 3,99	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,37	
Total diário por refeição										R\$ 3,63	
Colação											
Suco natural de frutas padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,14	un	R\$ 1,41
Vitamina padrão	un	11,00	mês	11,00	1,00	un	11,00	un	R\$ 1,55	un	R\$ 17,10
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Mingau padrão	un	9,00	mês	9,00	1,00	un	9,00	un	R\$ 1,21	un	R\$ 10,90
Subtotal mensal										R\$ 31,19	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 1,02	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,09	
Total diário por refeição										R\$ 0,93	

Quadro 46: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço											
Purê padrão	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 1,06	un	R\$ 15,97
Carne bovina tipo músculo em cubos	kg	10,00	mês	10,00	150,00	g	1500,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 34,02
Peito de frango com osso congelado	kg	15,00	mês	15,00	171,00	g	2565,00	g	R\$ 10,78	kg	R\$ 27,64
Ovos tipo médio branco	dz	6,00	mês	6,00	1,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,77
Gelatina padrão	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 0,22	un	R\$ 3,30
Sobremesa padrão – dieta leve	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 0,29	un	R\$ 4,29
Refresco padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,16	un	R\$ 4,99
Subtotal mensal											R\$ 92,98
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,05
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,28
Total diário por refeição											R\$ 2,77
Jantar											
Sopa padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,31	un	R\$ 3,06
Purê padrão	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 1,06	un	R\$ 15,97
Carne bovina tipo músculo em cubos	kg	10,00	mês	10,00	150,00	g	1500,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 34,02
Peito de frango com osso congelado	kg	15,00	mês	15,00	171,00	g	2565,00	g	R\$ 10,78	kg	R\$ 27,64
Ovos tipo médio branco	dz	6,00	mês	6,00	1,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,77
Gelatina padrão	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 0,22	un	R\$ 3,30
Sobremesa padrão – dieta leve	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 0,29	un	R\$ 4,29
Refresco padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,16	un	R\$ 4,99
Subtotal mensal											R\$ 96,03
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,15
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,29
Total diário por refeição											R\$ 2,86
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	28,00	mês	28,00	2,00	un	56,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,40
Café torrado e moído	kg	22,00	mês	22,00	10,30	g	226,60	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,38
Leite integral UHT – longa vida	l	28,00	mês	28,00	202,00	ml	5656,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 26,13
Achocolatado em pó	kg	6,00	mês	6,00	21,00	g	126,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,35
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Biscoito padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,88	un	R\$ 57,14
Subtotal mensal											R\$ 95,17
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,13
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,29
Total diário por refeição											R\$ 2,84

Quadro 46: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	2,00	un	36,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 2,19
Chá de ervas padrão	un	12,00	mês	12,00	1,00	un	12,00	g	R\$ 0,18	un	R\$ 2,22
Leite integral UHT – longa vida	l	18,00	mês	18,00	202,00	ml	3636,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 16,80
Achocolatado em pó	kg	18,00	mês	18,00	21,00	g	378,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 4,05
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Biscoito padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,88	un	R\$ 1,88
Subtotal mensal											R\$ 28,90
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,95
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,09
Total diário por refeição											R\$ 0,86

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Leve e Hipocalórica**

Quadro 47: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 3,63
Colação	R\$ 0,93
Almoço	R\$ 2,77
Merenda	R\$ 2,84
Jantar	R\$ 2,86
Ceia	R\$ 0,86

Fonte: FGV IBRE.

d) Dieta líquida e semilíquida

Quadro 48: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	2,00	un	60,88	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Café torrado e moído	kg	26,00	mês	26,00	10,30	g	267,80	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 6,36
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	202,00	ml	6148,88	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 28,40
Achocolatado em pó	kg	4,00	mês	4,00	21,00	g	84,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 0,90
Mingau padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,21	un	R\$ 36,87
Subtotal mensal											R\$ 76,23
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,50
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,23
Total diário por refeição											R\$ 2,27
Colação											
Refresco padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,16	un	R\$ 1,64
Vitamina padrão	un	11,00	mês	11,00	1,00	un	11,00	un	R\$ 1,55	un	R\$ 17,10
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Mingau padrão	un	9,00	mês	9,00	1,00	un	9,00	un	R\$ 1,21	un	R\$ 10,90
Subtotal mensal											R\$ 31,42
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,03
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,10
Total diário por refeição											R\$ 0,94
Almoço e jantar											
Sopa padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,31	un	R\$ 9,31
Suco natural de frutas padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,14	un	R\$ 4,31
Gelatina padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,22	un	R\$ 6,70
Subtotal mensal											R\$ 20,32
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,67
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,06
Total diário por refeição											R\$ 0,61
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	28,00	mês	28,00	2,00	un	56,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,40
Café torrado e moído	kg	22,00	mês	22,00	10,30	g	226,60	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,38
Leite integral UHT – longa vida	l	28,00	mês	28,00	202,00	ml	5656,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 26,13
Achocolatado em pó	kg	6,00	mês	6,00	21,00	g	126,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,35
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	g	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Mingau padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,21	un	R\$ 36,87
Subtotal mensal											R\$ 74,90
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,46
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,23
Total diário por refeição											R\$ 2,23

Quadro 48: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	2,00	un	36,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 2,19
Chá de ervas padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	g	R\$ 0,18	un	R\$ 1,85
Leite integral UHT – longa vida	l	18,00	mês	18,00	202,00	ml	3636,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 16,80
Achocolatado em pó	kg	8,00	mês	8,00	21,00	g	168,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,80
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	g	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Mingau padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,21	un	R\$ 36,87
Subtotal mensal											R\$ 61,27
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,01
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,19
Total diário por refeição											R\$ 1,83

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Líquida e Semilíquida**

Quadro 49: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 2,27
Colação	R\$ 0,94
Almoço	R\$ 0,61
Merenda	R\$ 2,23
Jantar	R\$ 0,61
Ceia	R\$ 1,83

Fonte: FGV IBRE.

e) Dieta líquida restrita, líquida sem resíduos e líquida de prova

Quadro 50: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta líquida restrita, líquida sem resíduos e líquida de prova

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Chá de ervas padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,18	un	R\$ 5,62
Subtotal mensal											R\$ 5,62
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,18
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,17
Colação											
Refresco padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,16	un	R\$ 4,99
Água de coco UHT 200 ml	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 3,01	un	R\$ 91,52
Subtotal mensal											R\$ 96,51
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,17
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,29
Total diário por refeição											R\$ 2,88
Almoço e jantar											
Sopa padrão	un	2,00	dia	60,88	1,00	un	60,88	un	R\$ 0,31	un	R\$ 18,62
Subtotal mensal											R\$ 18,62
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,61
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,06
Total diário por refeição											R\$ 0,56
Merenda											
Refresco padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,16	un	R\$ 4,99
Água de coco UHT 200 ml	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 3,01	un	R\$ 91,52
Subtotal mensal											R\$ 96,51
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,17
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,29
Total diário por refeição											R\$ 2,88
Ceia											
Chá de ervas padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,18	un	R\$ 5,62
Subtotal mensal											R\$ 5,62
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,18
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,17

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta líquida restrita, líquida sem resíduos e líquida de prova**

Quadro 50: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida restrita, líquida sem resíduos e líquida de prova

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 0,17
Colação	R\$ 2,88
Almoço	R\$ 0,28
Merenda	R\$ 2,88
Jantar	R\$ 0,28
Ceia	R\$ 0,17

Fonte: FGV IBRE.

f) **Dieta hiperproteica e hipercalórica**

Quadro 51: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	29,00	mês	29,00	2,00	un	58,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,52
Café torrado e moído	kg	23,00	mês	23,00	10,30	g	236,90	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,62
Leite integral UHT – longa vida	l	30,00	mês	30,00	202,00	ml	6060,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 27,99
Achocolatado em pó	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,58
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 5,74
Geleia de fruta, embalagem individual – sachê	un	25,00	mês	25,00	1,00	un	25,00	un	R\$ 0,50	un	R\$ 12,50
Queijo minas frescal	kg	6,00	mês	6,00	40,00	g	240,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 6,47
Presunto magro	kg	1,00	mês	1,00	32,00	g	32,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 0,79
Pão padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,00	un	R\$ 30,39
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Subtotal mensal											R\$ 119,70
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,93
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,36
Total diário por refeição											R\$ 3,57
Colação											
Mingau padrão	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 1,21	un	R\$ 18,17
Vitamina padrão	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	13,00	un	R\$ 1,55	un	R\$ 20,21
Bebida à base de extrato de soja	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 3,60
Iogurte de frutas embalagem individual	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 5,28
Subtotal mensal											R\$ 47,26
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,55
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,14
Total diário por refeição											R\$ 1,41

Quadro 51: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – arroz											
Arroz longo fino	kg	62,00	mês	62,00	104,00	g	6448,00	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 24,87
Subtotal mensal											R\$ 24,87
Quantidade de refeições/mês											62,00
Subtotal diário											R\$ 0,40
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,04
Total diário por refeição											R\$ 0,36
Almoço e jantar – feijão ou lentilha											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	60,00	mês	60,00	52,00	g	3120,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 21,31
Lentilha	kg	2,00	mês	2,00	52,00	g	104,00	g	R\$ 16,60	kg	R\$ 1,73
Subtotal mensal											R\$ 23,03
Quantidade de refeições/mês											62,00
Subtotal diário											R\$ 0,37
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,03
Total diário por refeição											R\$ 0,34
Almoço e jantar – sopa											
Sopa padrão	un	62,00	mês	62,00	1,00	un	62,00	un	R\$ 0,31	un	R\$ 18,96
Subtotal mensal											R\$ 18,96
Quantidade de refeições/mês											62,00
Subtotal diário											R\$ 0,31
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,03
Total diário por refeição											R\$ 0,28
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão	un	9,00	mês	9,00	1,00	un	9,00	un	R\$ 0,60	un	R\$ 5,39
Vegetais folhosos padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,83	un	R\$ 8,30
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	2,00	mês	2,00	200,00	g	400,00	g	R\$ 10,85	kg	R\$ 4,34
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1,00	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R\$ 22,66	kg	R\$ 4,53
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 16,15	kg	R\$ 1,34
Massa alimentícia fresca tipo capeleti	kg	1,00	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R\$ 22,66	kg	R\$ 4,53
Massa alimentícia fresca tipo canelone	kg	1,00	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R\$ 22,66	kg	R\$ 4,53
Massa alimentícia seca	kg	5,00	mês	5,00	83,00	g	415,00	g	R\$ 7,24	kg	R\$ 3,00
Subtotal mensal											R\$ 35,97
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,18
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,11
Total diário por refeição											R\$ 1,07
Almoço e jantar – sucos											
Refresco padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,16	un	R\$ 4,99
Subtotal mensal											R\$ 4,99
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,164
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,015
Total diário por refeição											R\$ 0,149

Quadro 51: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8,00	mês	8,00	225,00	g	1800,00	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 44,98
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8,00	mês	8,00	212,00	g	1696,00	g	R\$ 27,66	kg	R\$ 46,91
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	7,00	mês	7,00	225,00	g	1575,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 35,72
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12,00	mês	12,00	212,00	g	2544,00	g	R\$ 26,51	kg	R\$ 67,44
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8,00	mês	8,00	380,00	g	3040,00	g	R\$ 9,96	kg	R\$ 30,29
Peito de frango, com osso congelado	kg	7,00	mês	7,00	251,00	g	1757,00	g	R\$ 10,78	kg	R\$ 18,93
Peixe tipo merluza em filé	kg	3,00	mês	3,00	184,00	g	552,00	g	R\$ 37,47	kg	R\$ 20,69
Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)	kg	3,00	mês	3,00	150,00	g	450,00	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 19,20
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2,00	mês	2,00	184,00	g	368,00	g	R\$ 42,66	kg	
Subtotal mensal											R\$ 284,15
Quantidade de refeições/mês											58,00
Subtotal diário											R\$ 4,90
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,45
Total diário por refeição											R\$ 4,45
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,83	un	R\$ 25,27
Subtotal mensal											R\$ 25,27
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,830
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,077
Total diário por refeição											R\$ 0,753
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Sobremesa padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,25	un	R\$ 7,76
Subtotal mensal											R\$ 32,87
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 0,540
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,050
Total diário por refeição											R\$ 0,490

Quadro 51: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1,00	mês	1,00	1236,00	g	1236,00	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 8,062
Amido de milho	kg	1,00	mês	1,00	153,00	g	153,00	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 1,022
Cravo-da-índia	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 80,81	kg	R\$ 0,081
Farinha de mandioca	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 6,42	kg	R\$ 0,796
Farinha de milho amarela	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 7,78	kg	R\$ 0,964
Farinha de trigo especial	kg	1,00	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R\$ 4,07	kg	R\$ 1,270
Fermento biológico	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 58,99	kg	R\$ 0,059
Fermento químico	kg	1,00	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R\$ 35,80	kg	R\$ 0,072
Fubá de milho	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 3,96	kg	R\$ 0,492
Leite integral UHT	l	15,00	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 3,534
Margarina vegetal	kg	1,00	mês	1,00	154,00	g	154,00	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 1,547
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,770
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	mês	1,00	26,00	g	26,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 0,925
Subtotal mensal											R\$ 21,59
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,71
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,066
Total diário por leite											R\$ 0,644
Total diário por refeição											R\$ 0,322
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	2,00	dia	60,88	6,40	g	389,63	g	R\$ 17,42	kg	R\$ 6,79
Cebola	kg	2,00	dia	60,88	26,00	g	1582,88	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 3,91
Cebolinha – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 7,22	kg	R\$ 0,60
Extrato de tomate	kg	1,00	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R\$ 6,23	kg	R\$ 1,45
Limão-taiti*	kg	8,00	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 1,44
Louro seco	kg	1,00	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R\$ 147,36	kg	R\$ 0,59
Shoyo (molho de soja)	l	1,00	mês	1,00	16,00	ml	16,00	ml	R\$ 8,10	l	R\$ 0,13
Óleo composto/oliva	l	2,00	dia	60,88	5,20	ml	316,58	ml	R\$ 46,59	l	R\$ 14,75
Óleo de soja refinado	l	2,00	dia	60,88	31,00	ml	1887,28	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 14,30
Orégano seco	kg	1,00	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 72,54	kg	R\$ 0,36
Sal refinado iodado	kg	2,00	dia	60,88	5,20	g	316,58	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,60
Salsa – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 21,63	kg	R\$ 1,80
Tomate maduro	kg	15,00	mês	15,00	71,00	g	1065,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 7,07
Toucinho defumado (bacon)	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 19,55	kg	R\$ 1,17
Vinagre de vinho	l	2,00	dia	60,88	10,30	ml	627,06	ml	R\$ 3,10	l	R\$ 1,95
Subtotal mensal											R\$ 56,89
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,87
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,173
Total diário por leite											R\$ 1,696
Total diário por refeição											R\$ 0,848

Quadro 51: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	30,00	mês	30,00	2,00	un	60,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,64
Café torrado e moído	kg	21,00	mês	21,00	10,30	g	216,30	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,13
Leite integral UHT – longa vida	l	28,00	mês	28,00	202,00	ml	5656,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 26,13
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	20,00	mês	20,00	1,00	un	20,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 6,37
Geleia de fruta, embalagem individual – sachê	un	6,00	mês	6,00	3,00	un	18,00	un	R\$ 0,50	un	R\$ 9,00
Queijo tipo requeijão, embalagem individual – sachê	un	5,00	mês	5,00	4,00	un	20,00	un	R\$ 0,83	un	R\$ 16,68
Iogurte de frutas embalagem individual	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	13,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 34,35
Queijo minas frescal	kg	11,00	mês	11,00	40,00	g	440,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 11,86
Presunto magro	kg	7,00	mês	7,00	32,00	g	224,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 5,50
Pão padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,91	un	R\$ 27,58
Subtotal mensal											R\$ 146,25
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 4,80
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,44
Total diário por refeição											R\$ 4,36
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	31,00	mês	31,00	2,00	un	62,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,76
Café torrado e moído	kg	20,00	mês	20,00	10,30	g	206,00	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 4,89
Achocolatado em pó	kg	11,00	mês	11,00	21,00	g	231,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 2,48
Leite integral UHT – longa vida	l	31,00	mês	31,00	202,00	ml	6262,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 28,93
Pão padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,91	un	R\$ 27,58
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	2,00	mês	2,00	4,00	un	8,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,24
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 5,74
Queijo minas frescal	kg	3,00	mês	3,00	40,00	g	120,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 3,23
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Subtotal mensal											R\$ 103,95
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 9,62
Total mensal											R\$ 94,34
Dias do mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 3,10

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Hiperproteica e Hipercalórica**

Quadro 52: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 3,57
Colação	R\$ 1,41
Almoço	R\$ 9,06
Merenda	R\$ 4,36
Jantar	R\$ 9,06
Ceia	R\$ 3,10

Fonte: FGV IBRE.

g) **Dieta hipercalórica**

Quadro 53: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	30,00	mês	30,00	2,00	un	60,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,64
Café torrado e moído	kg	23,00	mês	23,00	10,30	g	236,90	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,62
Leite integral UHT – longa vida	l	30,00	mês	30,00	202,00	ml	6060,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 27,99
Achocolatado em pó	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,58
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 5,74
Queijo tipo prato	kg	1,00	mês	1,00	53,00	g	53,00	g	R\$ 40,10	kg	R\$ 2,13
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	mês	1,00	52,00	g	52,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 1,85
Presunto magro	kg	1,00	mês	1,00	64,00	g	64,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 1,57
Pão padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	g	R\$ 0,91	un	R\$ 27,58
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Subtotal mensal											R\$ 102,80
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,38
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,31
Total diário por refeição											R\$ 3,06
Colação											
Mingau padrão	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 1,21	un	R\$ 18,17
Vitamina padrão	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	13,00	un	R\$ 1,55	un	R\$ 20,21
Bebida à base de extrato de soja	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 3,60
Iogurte de frutas embalagem individual	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 5,28
Subtotal mensal											R\$ 47,26
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,55
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,14
Total diário por refeição											R\$ 1,41

Quadro 53: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – arroz											
Arroz longo fino	kg	2,00	dia	60,88	208,00	g	12663,04	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 48,85
Subtotal mensal											R\$ 48,85
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 0,80
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,07
Total diário por refeição											R\$ 0,73
Almoço e jantar – feijão											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	2,00	dia	60,88	104,00	g	6331,52	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 43,24
Subtotal mensal											R\$ 43,24
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 0,71
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,07
Total diário por refeição											R\$ 0,64
Almoço e jantar – sopa											
Sopa padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,31	un	R\$ 9,31
Subtotal mensal											R\$ 9,31
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,31
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,03
Total diário por refeição											R\$ 0,28
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão – dieta hipercalórica	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,86	un	R\$ 15,53
Vegetais folhosos padrão	un	20,00	mês	20,00	1,00	un	20,00	un	R\$ 0,83	un	R\$ 16,61
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	4,00	mês	4,00	200,00	g	800,00	g	R\$ 10,85	kg	R\$ 8,68
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	2,00	mês	2,00	200,00	g	400,00	g	R\$ 22,66	kg	R\$ 9,06
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	2,00	mês	2,00	83,00	g	166,00	g	R\$ 16,15	kg	R\$ 2,68
Massa alimentícia fresca tipo capeleti	kg	2,00	mês	2,00	200,00	g	400,00	g	R\$ 22,66	kg	R\$ 9,06
Massa alimentícia fresca tipo canelone	kg	2,00	mês	2,00	200,00	g	400,00	g	R\$ 22,66	kg	R\$ 9,06
Massa alimentícia seca	kg	10,00	mês	10,00	83,00	g	830,00	g	R\$ 7,24	kg	R\$ 6,01
Subtotal mensal											R\$ 76,69
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,52
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,23
Total diário por refeição											R\$ 2,29
Almoço e jantar – sucos											
Refresco padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,16	un	R\$ 4,99
Subtotal mensal											R\$ 4,99
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,164
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,015
Total diário por refeição											R\$ 0,149

Quadro 53: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8,00	mês	8,00	150,00	g	1200,00	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 29,99
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8,00	mês	8,00	142,00	g	1136,00	g	R\$ 27,66	kg	R\$ 31,42
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	7,00	mês	7,00	150,00	g	1050,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 23,81
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12,00	mês	12,00	142,00	g	1704,00	g	R\$ 26,51	kg	R\$ 45,17
Fígado de bovino resfriado	kg	1,00	mês	1,00	107,00	g	107,00	g	R\$ 10,59	kg	R\$ 1,13
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8,00	mês	8,00	258,00	g	2064,00	g	R\$ 9,96	kg	R\$ 20,56
Peito de frango, com osso congelado	kg	6,00	mês	6,00	171,00	g	1026,00	g	R\$ 10,78	kg	R\$ 11,06
Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)	kg	3,00	mês	3,00	150,00	g	450,00	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 19,20
Peixe tipo merluza em filé	kg	3,00	mês	3,00	124,00	g	372,00	g	R\$ 37,47	kg	R\$ 13,94
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2,00	mês	2,00	124,00	g	248,00	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 10,58
Subtotal mensal											R\$ 206,86
Quantidade de refeições/mês											58,00
Subtotal diário											R\$ 3,57
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,33
Total diário por refeição											R\$ 3,24
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,83	un	R\$ 25,27
Subtotal mensal											R\$ 25,27
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,830
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,077
Total diário por refeição											R\$ 0,753
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Sobremesa padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,25	un	R\$ 7,76
Subtotal mensal											R\$ 32,87
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 0,540
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,050
Total diário por refeição											R\$ 0,490

Quadro 53: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1,00	mês	1,00	1236,00	g	1236,00	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 8,062
Amido de milho	kg	1,00	mês	1,00	153,00	g	153,00	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 1,022
Farinha de mandioca	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 6,42	kg	R\$ 0,796
Farinha de milho amarela	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 7,78	kg	R\$ 0,964
Farinha de trigo especial	kg	1,00	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R\$ 4,07	kg	R\$ 1,270
Fermento químico	kg	1,00	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R\$ 35,80	kg	R\$ 0,072
Fubá de milho	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 3,96	kg	R\$ 0,492
Leite integral UHT	l	15,00	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 3,534
Margarina vegetal	kg	1,00	mês	1,00	154,00	g	154,00	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 1,547
Mistura para preparo de molho branco	kg	1,00	mês	1,00	160,00	g	160,00	g	R\$ 41,07	kg	R\$ 6,571
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,770
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	mês	1,00	26,00	g	26,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 0,925
Subtotal mensal										R\$ 28,02	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 0,92	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,085	
Total diário por leite										R\$ 0,835	
Total diário por refeição										R\$ 0,418	
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/ estrangeiro	kg	2,00	dia	60,88	6,40	g	389,63	g	R\$ 17,42	kg	R\$ 6,79
Cebola	kg	2,00	dia	60,88	26,00	g	1582,88	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 3,91
Cebolinha – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 7,22	kg	R\$ 0,60
Extrato de tomate	kg	1,00	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R\$ 6,23	kg	R\$ 1,45
Limão-taiti	kg	8,00	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 1,44
Louro seco	kg	1,00	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R\$ 147,36	kg	R\$ 0,59
Shoyo (molho de soja)	l	1,00	mês	1,00	16,00	ml	16,00	ml	R\$ 8,10	l	R\$ 0,13
Óleo composto/oliva	l	2,00	dia	60,88	5,20	ml	316,58	ml	R\$ 46,59	l	R\$ 14,75
Óleo de soja refinado	l	2,00	dia	60,88	31,00	ml	1887,28	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 14,30
Orégano seco	kg	1,00	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 72,54	kg	R\$ 0,36
Sal refinado iodado	kg	2,00	dia	60,88	5,20	g	316,58	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,60
Salsa – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 21,63	kg	R\$ 1,80
Tomate maduro	kg	15,00	mês	15,00	71,00	g	1065,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 7,07
Toucinho defumado (bacon)	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 19,55	kg	R\$ 1,17
Vinagre de vinho	l	2,00	dia	60,88	10,30	ml	627,06	ml	R\$ 3,10	l	R\$ 1,95
Subtotal mensal										R\$ 56,89	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 1,87	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,173	
Total diário por leite										R\$ 1,696	
Total diário por refeição										R\$ 0,848	

Quadro 53: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	19,00	mês	19,00	2,00	un	38,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 2,31
Café torrado e moído	kg	12,00	mês	12,00	10,30	g	123,60	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 2,93
Leite integral UHT – longa vida	l	19,00	mês	19,00	202,00	ml	3838,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 17,73
Achocolatado em pó	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,58
Achocolatado embalagem individual	un	4,00	mês	4,00	1,00	un	4,00	un	R\$ 1,47	un	R\$ 5,88
Bebida à base de extrato de soja	un	4,00	mês	4,00	1,00	un	4,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 14,39
iogurte de frutas embalagem individual	un	4,00	mês	4,00	1,00	un	4,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 10,57
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	12,00	mês	12,00	1,00	un	12,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 3,82
Queijo tipo requeijão, embalagem individual – sachê	un	8,00	mês	8,00	1,00	un	8,00	un	R\$ 0,83	un	R\$ 6,67
Queijo tipo fresco	kg	1,00	mês	1,00	64,00	g	64,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 1,72
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	mês	1,00	52,00	g	52,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 1,85
Presunto magro	kg	1,00	mês	1,00	64,00	g	64,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 1,57
Bolacha recheada, embalagem individual – sachê	un	1,00	mês	1,00	4,00	un	4,00	un	R\$ 0,85	un	R\$ 3,40
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	1,00	mês	1,00	8,00	un	8,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,24
Biscoito de leite, embalagem individual – sachê	un	1,00	mês	1,00	8,00	un	8,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,24
										Subtotal mensal	R\$ 78,91
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R\$ 2,59
										Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,24
										Total diário por refeição	R\$ 2,35

Quadro 53: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Ceia											
Leite integral UHT – longa vida	l	30,00	mês	30,00	202,00	ml	6060,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 27,99
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	30,00	mês	30,00	2,00	un	60,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,64
Café torrado e moído	kg	23,00	mês	23,00	10,30	g	236,90	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,62
Achocolatado em pó	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,58
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,77	un	R\$ 1,77
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	1,00	mês	1,00	8,00	un	8,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,24
Bolacha recheada, embalagem individual – sachê	un	1,00	mês	1,00	3,00	un	3,00	un	R\$ 0,85	un	R\$ 2,55
Biscoito maisena, embalagem individual – sachê	un	1,00	mês	1,00	8,00	un	8,00	un	R\$ 0,27	un	R\$ 2,16
Biscoito de leite, embalagem individual – sachê	un	1,00	mês	1,00	8,00	un	8,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,24
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 5,74
Queijo tipo prato	kg	1,00	mês	1,00	53,00	g	53,00	g	R\$ 40,10	kg	R\$ 2,13
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	mês	1,00	52,00	g	52,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 1,85
Presunto magro	kg	1,00	mês	1,00	64,00	g	64,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 1,57
Pão padrão	un	26,00	mês	26,00	1,00	un	26,00	un	R\$ 0,91	un	R\$ 23,55
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,82	un	R\$ 25,11
Subtotal mensal											R\$ 109,74
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,61
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,33
Total diário por refeição											R\$ 3,27

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Hipercalórica**

Quadro 54: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta hipercalórica

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 3,06
Colação	R\$ 1,41
Almoço	R\$ 9,83
Merenda	R\$ 2,35
Jantar	R\$ 9,83
Ceia	R\$ 3,27

Fonte: FGV IBRE.

h) Dieta diabético

Quadro 55: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Adoçante sachê	un	30,00	mês	30,00	1,00	un	30,00	un	R\$ 0,13	un	R\$ 4,02
Pão francês integral	kg	20,00	mês	20,00	50,00	g	1000,00	g	R\$ 15,85	kg	R\$ 15,85
Bolacha salgada integral, embalagem individual – sachê	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 0,76	un	R\$ 1,53
Pão de forma integral	kg	4,00	semana	17,40	66,00	g	1148,40	g	R\$ 22,23	kg	R\$ 25,53
Café torrado e moído	kg	23,00	mês	23,00	10,30	g	236,90	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,62
Leite desnatado	l	30,00	mês	30,00	202,00	ml	6060,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 25,18
Achocolatado em pó diet	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 73,96	kg	R\$ 10,87
Bebida à base de extrato de soja diet	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,52	un	R\$ 2,52
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 5,74
Queijo tipo fresco	kg	2,00	mês	2,00	32,00	g	64,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 1,72
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	mês	2,00	26,00	g	52,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 1,85
Presunto magro	kg	1,00	mês	1,00	32,00	g	32,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 0,79
Fruta padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,99	un	R\$ 30,26
Subtotal mensal										R\$ 131,48	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 4,32	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,40	
Total diário por refeição										R\$ 3,92	
Colação											
Adoçante sachê	un	31,00	mês	31,00	1,00	un	31,00	un	R\$ 0,13	un	R\$ 4,15
Suco natural de frutas padrão – dieta diabético	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,26	un	R\$ 2,59
Opções processadas padrão – dieta diabético	un	4,00	mês	4,00	1,00	un	4,00	un	R\$ 0,47	un	R\$ 1,87
Mingau padrão – dieta diabético	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 1,15	un	R\$ 11,54
Vitamina padrão – dieta diabético	un	7,00	mês	7,00	1,00	un	7,00	un	R\$ 1,50	un	R\$ 10,48
Subtotal mensal										R\$ 30,64	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 1,01	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,09	
Total diário por refeição										R\$ 0,91	
Almoço e jantar – arroz											
Arroz polido longo fino tipo 1	kg	42,00	mês	42,00	104,00	g	4368,00	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 16,85
Arroz integral fino tipo 1	kg	20,00	mês	20,00	104,00	g	2080,00	g	R\$ 5,74	kg	R\$ 11,94
Subtotal mensal										R\$ 28,79	
Quantidade de refeições/mês										62,00	
Subtotal diário										R\$ 0,46	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,04	
Total diário por refeição										R\$ 0,42	

Quadro 55: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço – feijão e leguminosas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	20,00	mês	20,00	52,00	g	1040,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 7,10
Leguminosas padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,42	un	R\$ 4,24
Subtotal mensal											R\$ 11,34
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,37
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,03
Total diário por refeição											R\$ 0,34
Jantar – feijão, leguminosas e sopas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	12,00	mês	12,00	52,00	g	624,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 4,261
Leguminosas padrão	un	5,00	mês	5,00	1,00	un	5,00	un	R\$ 0,42	un	R\$ 2,12
Sopa padrão	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	13,00	un	R\$ 0,31	un	R\$ 3,98
Subtotal mensal											R\$ 10,36
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,96
Total mensal											R\$ 9,40
Dias do mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 0,309
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão – dieta diabético	un	48,00	mês	48,00	1,00	un	48,00	un	R\$ 0,59	un	R\$ 28,45
Vegetais folhosos padrão	un	62,00	mês	62,00	1,00	un	62,00	un	R\$ 0,83	un	R\$ 51,48
Massa alimentícia seca	kg	4,00	mês	4,00	83,00	g	332,00	g	R\$ 7,24	kg	R\$ 2,40
Subtotal mensal											R\$ 82,33
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,70
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,25
Total diário por refeição											R\$ 2,45
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,26	un	R\$ 7,87
Adoçante sachê	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Subtotal mensal											R\$ 11,95
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,393
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,036
Total diário por refeição											R\$ 0,356

Quadro 55: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8,00	mês	8,00	150,00	g	1200,00	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 29,99
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8,00	mês	8,00	142,00	g	1136,00	g	R\$ 27,66	kg	R\$ 31,42
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	7,00	mês	7,00	150,00	g	1050,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 23,81
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12,00	mês	12,00	142,00	g	1704,00	g	R\$ 26,51	kg	R\$ 45,17
Fígado de bovino resfriado	kg	1,00	mês	1,00	170,00	g	170,00	g	R\$ 10,59	kg	R\$ 1,80
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8,00	mês	8,00	258,00	g	2064,00	g	R\$ 9,96	kg	R\$ 20,56
Peito de frango, com osso congelado	kg	6,00	mês	6,00	171,00	g	1026,00	g	R\$ 10,78	kg	R\$ 11,06
Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)	kg	3,00	mês	3,00	150,00	g	450,00	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 19,20
Peixe tipo merluza em filé	kg	3,00	mês	3,00	124,00	g	372,00	g	R\$ 37,47	kg	R\$ 13,94
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2,00	mês	2,00	124,00	g	248,00	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 10,58
Subtotal mensal											R\$ 207,53
Quantidade de refeições/mês											58,00
Subtotal diário											R\$ 3,58
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,33
Total diário por refeição											R\$ 3,25
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,83	un	R\$ 25,27
Subtotal mensal											R\$ 25,27
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,830
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,077
Total diário por refeição											R\$ 0,753
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,99	un	R\$ 30,26
Sobremesa padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,33	un	R\$ 40,35
Subtotal mensal											R\$ 70,61
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 1,160
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,107
Total diário por refeição											R\$ 1,053

Quadro 55: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – preparações											
Amido de milho	kg	1,00	mês	1,00	153,00	g	153,00	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 1,022
Farinha de mandioca	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 6,42	kg	R\$ 0,796
Farinha de milho amarela	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 7,78	kg	R\$ 0,964
Farinha de trigo especial	kg	1,00	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R\$ 4,07	kg	R\$ 1,270
Fermento químico	kg	1,00	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R\$ 35,80	kg	R\$ 0,072
Fubá de milho	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R\$ 3,96	kg	R\$ 0,492
Leite integral UHT	l	15,00	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 3,534
Margarina vegetal	kg	1,00	mês	1,00	154,00	g	154,00	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 1,547
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,770
Subtotal mensal											R\$ 12,47
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,41
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,038
Total diário por leito											R\$ 0,372
Total diário por refeição											R\$ 0,186
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	2,00	dia	60,88	6,40	g	389,63	g	R\$ 17,42	kg	R\$ 6,79
Cebola	kg	2,00	dia	60,88	26,00	g	1582,88	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 3,91
Cebolinha – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 7,22	kg	R\$ 0,60
Extrato de tomate	kg	1,00	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R\$ 6,23	kg	R\$ 1,45
Limão-taiti	kg	8,00	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 1,44
Louro seco	kg	1,00	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R\$ 147,36	kg	R\$ 0,59
Shoyo (molho de soja)	l	1,00	mês	1,00	16,00	ml	16,00	ml	R\$ 8,10	l	R\$ 0,13
Óleo composto/oliva	l	2,00	dia	60,88	5,20	ml	316,58	ml	R\$ 46,59	l	R\$ 14,75
Óleo de soja refinado	l	2,00	dia	60,88	31,00	ml	1887,28	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 14,30
Orégano seco	kg	1,00	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 72,54	kg	R\$ 0,36
Queijo parmesão	kg	2,00	semana	8,70	10,60	g	92,22	g	R\$ 84,96	kg	R\$ 7,83
Sal refinado iodado	kg	2,00	dia	60,88	5,20	g	316,58	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,60
Salsa – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 21,63	kg	R\$ 1,80
Tomate maduro	kg	15,00	mês	15,00	71,00	g	1065,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 7,07
Toucinho defumado (bacon)	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 19,55	kg	R\$ 1,17
Vinagre de vinho	l	2,00	dia	60,88	10,30	ml	627,06	ml	R\$ 3,10	l	R\$ 1,95
Subtotal mensal											R\$ 64,73
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,13
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,197
Total diário por leito											R\$ 1,930
Total diário por refeição											R\$ 0,965
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,99	un	R\$ 30,26
Sobremesa padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,33	un	R\$ 40,35
Subtotal mensal											R\$ 70,61
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 1,160
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,107
Total diário por refeição											R\$ 1,053

Quadro 55: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Merenda											
Adoçante sachê	un	30,00	mês	30,00	1,00	un	30,00	un	R\$ 0,13	un	R\$ 4,02
Pão francês integral	kg	15,00	mês	15,00	51,00	g	765,00	g	R\$ 15,85	kg	R\$ 12,12
Pão de forma integral	kg	5,00	semana	21,75	51,00	g	1109,25	g	R\$ 22,23	kg	R\$ 24,66
Bisnaga integral	kg	2,00	mês	2,00	50,00	g	100,00	g	R\$ 34,30	kg	R\$ 3,43
Bolacha salgada integral, embalagem individual – sachê	un	3,00	mês	3,00	2,00	un	6,00	un	R\$ 0,76	un	R\$ 4,58
Bolo pronto diet	un	8,00	mês	8,00	1,00	un	8,00	un	R\$ 4,44	un	R\$ 35,54
Café torrado e moído	kg	18,00	mês	18,00	10,30	g	185,40	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 4,40
Leite desnatado	l	25,00	mês	25,00	202,00	ml	5050,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 20,98
Achocolatado em pó diet	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 73,96	kg	R\$ 10,87
Bebida à base de extrato de soja diet	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,52	un	R\$ 2,52
Achocolatado embalagem individual diet	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,41	un	R\$ 1,41
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	7,00	mês	7,00	1,00	un	7,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 2,23
logurte diet	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,56	un	R\$ 3,56
Mingau padrão – dieta diabético	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,15	un	R\$ 1,15
Vitamina padrão – dieta diabético	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 1,50	un	R\$ 3,00
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual – sachê	un	2,00	mês	2,00	2,00	un	4,00	un	R\$ 0,58	un	R\$ 2,32
Queijo tipo requeijão, embalagem individual – sachê	un	5,00	mês	5,00	2,00	un	10,00	un	R\$ 0,83	un	R\$ 8,34
Queijo tipo fresco	kg	4,00	mês	4,00	32,00	g	128,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 3,45
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	mês	2,00	26,00	g	52,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 1,85
Presunto magro	kg	1,00	mês	1,00	32,00	g	32,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 0,79
Fruta padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,99	un	R\$ 30,26
Subtotal mensal										R\$ 181,48	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 5,96	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,55	
Total diário por refeição										R\$ 5,41	

Quadro 55: Custos de matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Ceia											
Adoçante sachê	un	26,00	mês	26,00	1,00	un	26,00	un	R\$ 0,13	un	R\$ 3,48
Bolacha salgada integral, embalagem individual – sachê	un	20,00	mês	20,00	1,00	un	20,00	un	R\$ 0,76	un	R\$ 15,25
Torrada integral, embalagem individual – sachê	un	10,00	mês	10,00	2,00	un	20,00	un	R\$ 0,59	un	R\$ 11,77
Chá de ervas padrão – dieta diabético	un	4,00	mês	4,00	1,00	un	4,00	un	R\$ 0,20	un	R\$ 0,79
Leite desnatado	l	13,00	mês	13,00	202,00	ml	2626,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 10,91
Café torrado e moído	kg	9,00	mês	9,00	10,30	g	92,70	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 2,20
Achocolatado em pó diet	kg	4,00	mês	4,00	21,00	g	84,00	g	R\$ 73,96	kg	R\$ 6,21
logurte diet	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	13,00	un	R\$ 3,56	un	R\$ 46,32
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	20,00	mês	20,00	1,00	un	20,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 6,37
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual – sachê	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,58	un	R\$ 5,79
Subtotal mensal										R\$ 109,11	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 3,58	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,33	
Total diário por refeição										R\$ 3,25	

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Diabético**

Quadro 56: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 3,92
Colação	R\$ 0,91
Almoço	R\$ 9,77
Merenda	R\$ 5,41
Jantar	R\$ 9,74
Ceia	R\$ 3,25

Fonte: FGV IBRE.

3.1.2. Lanche Específico

Quadro 57: Custos da matéria-prima alimentar – Lanche específico

Gênero/Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo por refeição (R\$)
		Quant.	un	Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Lanche Específico										
Pão										
Pão padrão	kg	1	lanche	1,00	un	1,00	un	R\$ 0,91	kg	R\$ 0,91
Subtotal (média)										R\$ 0,91
Recheio proteico										
Queijo tipo muçarela	kg	1	lanche	65,00	g	65,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 2,31
Presunto magro	kg	1	lanche	65,00	g	65,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 1,60
Queijo frescal	kg	1	lanche	65,00	g	65,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 1,75
Subtotal (média)										R\$ 1,89
Suco										
Refresco padrão	un	1	lanche	1,00	un	1,00	un	R\$ 0,16	un	R\$ 0,16
Subtotal										R\$ 0,16
Biscoitos										
Biscoito padrão	un	1	lanche	1,00	un	1,00	un	R\$ 0,91	un	R\$ 0,91
Subtotal										R\$ 0,91
Fruta										
Fruta padrão	un	1	lanche	1,00	un	1,00	un	R\$ 0,82	un	R\$ 0,82
Subtotal										R\$ 0,82
Café com leite										
Açúcar refinado	kg	1	lanche	20,00	g	20,00	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 0,13
Café torrado e moído	kg	1	lanche	10,30	g	10,30	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 0,24
Leite integral UHT – longa vida	l	1	lanche	200,00	ml	200,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 0,92
Subtotal										R\$ 1,30
Total										R\$ 5,99
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,55
Total por lanche										R\$ 5,43

Fonte: FGV IBRE.

3.1.3. Bebida (Litro)

Quadro 58: Custos da matéria-prima alimentar – Bebidas (Litro)

Código FGV	Bebida	Un	Para 1 litro	Fator de Conversão	Custo Unitário		Custo das Bebidas (R\$/litro)	
					R\$	Un		
Leite Litro								
10245	Leite integral	Litro	-	1	R\$ 4,62	Litro	R\$ 4,62	
							Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,43
							Total por litro	R\$ 4,19
Café Litro								
10087	Café em pó	kg	80 a 100 gramas	100	R\$ 23,73	kg	R\$ 2,37	
10017	Açúcar a granel	kg	20 gramas (a cada 250 ml)	80	R\$ 6,52	kg	R\$ 0,52	
							Total	R\$ 2,90
							Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,27
							Total por litro	R\$ 2,63
Chá Litro								
11021	Chá em litro	kg	10 a 13 gramas	13	R\$ 42,12	kg	R\$ 0,55	
10017	Açúcar a granel	kg	20 gramas (a cada 250 ml)	80	R\$ 6,52	kg	R\$ 0,52	
							Total	R\$ 1,07
							Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,10
							Total por litro	R\$ 0,97
Suco Litro								
11051	Polpa de acerola	kg	-	-	R\$ 13,08	-	-	
11052	Polpa de cacau	kg	-	-	R\$ 15,14	-	-	
11053	Polpa de cajá	kg	-	-	R\$ 17,82	-	-	
11054	Polpa de caju	kg	-	-	R\$ 16,87	-	-	
11055	Polpa de cupuaçu	kg	-	-	R\$ 15,54	-	-	
11056	Polpa de graviola	kg	-	-	R\$ 24,69	-	-	
11057	Polpa de maracujá	kg	-	-	R\$ 21,64	-	-	
					Soma total litro	R\$ 124,78	-	-
Média por litro		l	125 gramas	125	R\$ 17,83	l	R\$ 2,23	
10017	Açúcar a granel	kg	20 gramas (a cada 250 ml)	80	R\$ 6,52	kg	R\$ 0,52	
							Total	R\$ 2,75
							Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,25
							Total por litro	R\$ 2,50

Fonte: FGV IBRE.

3.1.4. Paciente Infantil

a) Refeição padrão

Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Total per Capita do Alimento Bruto In Natura	Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sobremesas – frutas											
Abacaxi	kg	1,00	semana	4,35	168,00	g	730,80	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 2,42
Banana-prata	kg	3,00	semana	13,05	120,00	g	1566,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 6,06
Laranja-pera	kg	6,00	semana	26,10	120,00	g	3132,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 11,59
Maçã nacional	kg	3,00	semana	13,05	115,00	g	1500,75	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 9,85
Mamão	kg	3,00	semana	13,05	163,00	g	2127,15	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 9,31
Melancia	kg	1,00	semana	4,35	217,00	g	943,95	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 1,84
Melão amarelo	kg	1,00	semana	4,35	130,00	g	565,50	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 2,59
Pera	kg	3,00	semana	13,05	200,00	g	2610,00	g	R\$ 10,76	kg	R\$ 28,08
Uva Niágara	kg	1,00	semana	4,35	145,00	g	630,75	g	R\$ 12,25	kg	R\$ 7,73
Banana maçã	kg	1,00	semana	4,35	120,00	g	522,00	g	R\$ 3,57	kg	R\$ 1,87
Ameixa	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 10,51	kg	R\$ 1,37
Goiaba	kg	2,00	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R\$ 5,32	kg	R\$ 1,39
Tangerina murkote	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 5,97	kg	R\$ 0,78
Subtotal mensal											R\$ 84,88
Quantidade de refeições/mês											117,45
Subtotal diário											R\$ 0,72
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,07
Total diário por refeição											R\$ 0,66
Sobremesas – frutas – dieta hiper hiper											
Abacaxi	kg	6,00	mês	6,00	168,00	g	1008,00	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 3,34
Banana-nanica	kg	12,00	mês	12,00	120,00	g	1440,00	g	R\$ 3,14	kg	R\$ 4,53
Banana-prata	kg	6,00	mês	6,00	120,00	g	720,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 2,79
Laranja-pera	kg	12,00	mês	12,00	120,00	g	1440,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 5,33
Maçã nacional	kg	10,00	mês	10,00	115,00	g	1150,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 7,55
Mamão	kg	16,00	mês	16,00	163,00	g	2608,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 11,42
Melancia	kg	5,00	mês	5,00	217,00	g	1085,00	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 2,12
Melão amarelo	kg	5,00	mês	5,00	130,00	g	650,00	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 2,98
Pera	kg	6,00	mês	6,00	200,00	g	1200,00	g	R\$ 10,76	kg	R\$ 12,91
Uva Niágara	kg	1,00	mês	1,00	145,00	g	145,00	g	R\$ 12,25	kg	R\$ 1,78
Banana maçã	kg	1,00	semana	4,35	120,00	g	522,00	g	R\$ 3,57	kg	R\$ 1,87
Ameixa	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 10,51	kg	R\$ 1,37
Goiaba	kg	2,00	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R\$ 5,32	kg	R\$ 1,39
Tangerina murkote	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 5,97	kg	R\$ 0,78
Subtotal mensal											R\$ 60,13
Quantidade de refeições/mês											100,75
Subtotal diário											R\$ 0,60
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,06
Total diário por refeição											R\$ 0,54

Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Total per Capita do Alimento Bruto In Natura	Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sobremesas – frutas – dieta diabético											
Abacaxi	kg	1,00	semana	4,35	168,00	g	730,80	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 2,42
Banana-nanica	kg	3,00	semana	13,05	120,00	g	1566,00	g	R\$ 3,14	kg	R\$ 4,92
Banana-prata	kg	4,00	semana	17,40	120,00	g	2088,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 8,08
Laranja-pera	kg	6,00	semana	26,10	120,00	g	3132,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 11,59
Laranja-lima	kg	2,00	semana	8,70	120,00	g	1044,00	g	R\$ 2,83	kg	R\$ 2,95
Maça nacional	kg	3,00	semana	13,05	115,00	g	1500,75	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 9,85
Mamão	kg	3,00	semana	13,05	163,00	g	2127,15	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 9,31
Melancia	kg	1,00	semana	4,35	217,00	g	943,95	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 1,84
Melão amarelo	kg	1,00	semana	4,35	130,00	g	565,50	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 2,59
Pera	kg	3,00	semana	13,05	200,00	g	2610,00	g	R\$ 10,76	kg	R\$ 28,08
Uva Niágara	kg	1,00	semana	4,35	120,00	g	522,00	g	R\$ 12,25	kg	R\$ 6,40
Banana maçã	kg	2,00	mês	2,00	30,00	g	60,00	g	R\$ 3,57	kg	R\$ 0,21
Goiaba	kg	2,00	mês	2,00	30,00	g	60,00	g	R\$ 5,32	kg	R\$ 0,32
Tangerina murkote	kg	1,00	mês	1,00	30,00	g	30,00	g	R\$ 5,97	kg	R\$ 0,18
Subtotal mensal											R\$ 88,75
Quantidade de refeições/mês											126,80
Subtotal diário											R\$ 0,70
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,06
Total diário por refeição											R\$ 0,64
Mingau padrão											
Açúcar refinado	kg	1,00	dia	30,44	10,30	g	313,53	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 2,05
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	200,00	ml	6088,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 28,12
Amido de milho	kg	4,00	semana	17,40	10,00	g	174,00	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 1,16
Aveia	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 17,46	kg	R\$ 2,28
Amido de milho com farinha de arroz adicionada de vitamina e ferro	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 0,87
Mucilon de arroz	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 26,96	kg	R\$ 3,52
Mucilon de milho	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 26,86	kg	R\$ 3,51
Farinha láctea	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 36,39	kg	R\$ 4,75
Arrozina	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 20,57	kg	R\$ 2,68
Subtotal mensal											R\$ 48,94
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,61
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,15
Total diário por refeição											R\$ 1,46
Mingau padrão – dieta diabético											
Adoçante sachê	kg	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	g	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Leite desnatado	l	1,00	dia	30,44	200,00	ml	6088,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 25,30
Aveia	kg	4,00	semana	17,40	10,00	g	174,00	g	R\$ 17,46	kg	R\$ 3,04
Farinha de cereais	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 17,46	kg	R\$ 2,28
Amido de milho com farinha de arroz adicionada de vitamina e ferro	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 0,87
Mucilon de arroz	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 26,96	kg	R\$ 3,52
Mucilon de milho	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 26,86	kg	R\$ 3,51
Farinha láctea	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 36,39	kg	R\$ 4,75
Arrozina	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 20,57	kg	R\$ 2,68
Subtotal mensal											R\$ 50,02
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,64
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,15
Total diário por refeição											R\$ 1,49

Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Total per Capita do Alimento Bruto In Natura	Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Vitamina padrão											
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	150,00	ml	4566,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 21,09
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	4,00	un	121,76	un	R\$ 0,06	un	R\$ 7,39
Banana-prata	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 5,89
Mamão	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 6,66
Maçã nacional	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1522,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 9,99
Subtotal mensal											R\$ 51,02
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,68
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,16
Total diário por refeição											R\$ 1,52
Vitamina padrão – dieta diabético											
Leite desnatado	l	1,00	dia	30,44	150,00	ml	4566,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 18,97
Adoçante sachê	kg	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	g	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Banana-prata	kg	10,00	mês	10,00	50,00	g	500,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 1,94
Mamão	kg	10,00	mês	10,00	50,00	g	500,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 2,19
Maçã nacional	kg	10,00	mês	10,00	50,00	g	500,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 3,28
Subtotal mensal											R\$ 30,46
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,00
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,09
Total diário por refeição											R\$ 0,91
Chá de ervas padrão											
Açúcar refinado	kg	1,00	dia	30,44	10,30	g	313,53	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 2,05
Erva-doce	kg	3,00	semana	13,05	2,60	g	33,93	g	R\$ 44,45	kg	R\$ 1,51
Camomila	kg	2,00	semana	8,70	2,60	g	22,62	g	R\$ 31,92	kg	R\$ 0,72
Erva mate	kg	2,00	semana	8,70	2,60	g	22,62	g	R\$ 18,74	kg	R\$ 0,42
Subtotal mensal											R\$ 4,70
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,154
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,014
Total diário por refeição											R\$ 0,140
Chá de ervas padrão – dieta diabético											
Adoçante sachê	kg	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	g	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Erva-doce	kg	2,00	mês	2,00	2,60	g	5,20	g	R\$ 44,45	kg	R\$ 0,23
Camomila	kg	2,00	mês	2,00	2,60	g	5,20	g	R\$ 31,92	kg	R\$ 0,17
Subtotal mensal											R\$ 4,48
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,15
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,01
Total diário por refeição											R\$ 0,13

Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Total per Capita do Alimento Bruto In Natura	Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Opções processadas padrão											
Achocolatado em embalagem individual	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,47	un	R\$ 1,47
Bebida à base de soja	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 3,60
Iogurte de frutas embalagem individual	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 2,64
Sucos UHT sabores variados 200 ml	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,03	un	R\$ 2,03
Iogurte natural 200 ml	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,52	un	R\$ 3,52
Água de coco UHT 200 ml	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,01	un	R\$ 3,01
Leite fermentado individual	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,28	un	R\$ 1,28
Subtotal mensal											R\$ 17,54
Quantidade de refeições/mês											7,00
Subtotal diário											R\$ 2,51
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,23
Total diário por refeição											R\$ 2,27
Opções processadas padrão – dieta diabético											
Achocolatado diet em embalagem individual	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,41	un	R\$ 1,41
Bebida à base de soja diet	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,52	un	R\$ 2,52
Iogurte de frutas embalagem individual diet	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,56	un	R\$ 3,56
Subtotal mensal											R\$ 7,49
Quantidade de refeições/mês											16,00
Subtotal diário											R\$ 0,47
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,04
Total diário por refeição											R\$ 0,42
Almoço e jantar – leguminosas											
Feijão carioca	kg	10,00	mês	10,00	31,00	g	310,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 2,117
Feijão preto ou mulatinho	un	10,00	mês	10,00	31,00	g	310,00	g	R\$ 7,64	kg	R\$ 2,370
Feijão branco	un	10,00	mês	10,00	31,00	g	310,00	g	R\$ 12,36	kg	R\$ 3,831
Subtotal mensal											R\$ 8,32
Quantidade de refeições/mês											30,00
Subtotal diário											R\$ 0,28
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,03
Total diário por refeição											R\$ 0,25

Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Total per Capita do Alimento Bruto In Natura	Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – legumes (in natura)											
Abóbora madura	kg	1,00	semana	4,00	60,00	g	240,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 0,58
Acelga	kg	1,00	semana	4,00	80,00	g	320,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 0,97
Batata comum lisa	kg	3,00	semana	13,00	80,00	g	1040,00	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 3,66
Mandioca	kg	1,00	semana	4,00	70,00	g	280,00	g	R\$ 2,86	kg	R\$ 0,80
Milho-verde	kg	1,00	quinzena	2,00	1,00	g	2,00	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 0,07
Repolho branco	kg	1,00	semana	4,00	70,00	g	280,00	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 1,15
Vagem	kg	1,00	semana	4,00	60,00	g	240,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 2,36
Repolho roxo	kg	1,00	semana	4,00	60,00	g	240,00	g	R\$ 4,70	kg	R\$ 1,13
Batata-doce	kg	1,00	semana	4,00	60,00	g	240,00	g	R\$ 3,59	kg	R\$ 0,86
Subtotal mensal											R\$ 11,57
Quantidade de refeições/mês											43,00
Subtotal diário											R\$ 0,27
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,24
Almoço e jantar – legumes (in natura) – dieta hiper hiper											
Abóbora madura	kg	2,00	mês	2,00	60,00	g	120,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 0,29
Acelga	kg	2,00	mês	2,00	80,00	g	160,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 0,48
Batata comum lisa	kg	14,00	mês	14,00	80,00	g	1120,00	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 3,94
Mandioca	kg	1,00	mês	1,00	70,00	g	70,00	g	R\$ 2,86	kg	R\$ 0,20
Milho-verde	kg	5,00	mês	5,00	40,00	g	200,00	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 6,75
Repolho branco	kg	2,00	mês	2,00	70,00	g	140,00	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 0,57
Vagem	kg	10,00	mês	10,00	60,00	g	600,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 5,90
Repolho roxo	kg	3,00	mês	3,00	50,00	g	150,00	g	R\$ 4,70	kg	R\$ 0,70
Batata-doce	kg	5,00	mês	5,00	20,00	g	100,00	g	R\$ 3,59	kg	R\$ 0,36
Subtotal mensal											R\$ 19,20
Quantidade de refeições/mês											44,00
Subtotal diário											R\$ 0,44
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,04
Total diário por refeição											R\$ 0,40
Almoço e jantar – legumes (in natura) – dieta diabético											
Abóbora madura	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 0,63
Acelga	kg	1,00	semana	4,35	80,00	g	348,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 1,05
Couve-flor	kg	1,00	semana	4,35	70,00	g	304,50	g	R\$ 10,90	kg	R\$ 3,32
Espinafre	kg	1,00	semana	4,35	100,00	g	435,00	g	R\$ 4,41	kg	R\$ 1,92
Milho-verde	kg	1,00	quinzena	2,18	1,00	g	2,18	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 0,07
Repolho branco	kg	1,00	semana	4,35	70,00	g	304,50	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 1,25
Vagem	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 2,57
Repolho roxo	kg	1,00	semana	4,35	61,00	g	265,35	g	R\$ 4,70	kg	R\$ 1,25
Subtotal mensal											R\$ 12,06
Quantidade de refeições/mês											32,63
Subtotal diário											R\$ 0,37
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,03
Total diário por refeição											R\$ 0,34

Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Total per Capita do Alimento Bruto In Natura	Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sopa padrão											
Abóbora	kg	1	semana	4,35	30	g	130,50	g	R\$ 2,41	kg	0,315
Acelga	kg	2	semana	8,70	5	g	43,50	g	R\$ 3,02	kg	0,132
Arroz	kg	4	semana	17,40	10	g	174,00	g	R\$ 3,86	kg	0,671
Batata	kg	2	semana	8,70	30	g	261,00	g	R\$ 3,51	kg	0,917
Beterraba	kg	1	semana	4,35	30	g	130,50	g	R\$ 3,08	kg	0,402
Carne músculo	kg	6	semana	26,10	25	g	652,50	g	R\$ 22,68	kg	14,798
Cenoura	kg	2	semana	8,70	30	g	261,00	g	R\$ 3,57	kg	0,931
Chuchu	kg	1	semana	4,35	30	g	130,50	g	R\$ 2,67	kg	0,348
Couve	kg	2	semana	8,70	5	g	43,50	g	R\$ 1,95	kg	0,085
Feijão	kg	1	semana	4,35	10	g	43,50	g	R\$ 7,64	kg	0,333
Feijão branco	kg	1	semana	4,35	10	g	43,50	g	R\$ 12,36	kg	0,538
Frango peito	kg	6	semana	26,10	40	g	1044,00	g	R\$ 14,53	kg	15,173
Fubá	kg	1	semana	4,35	10	g	43,50	g	R\$ 3,96	kg	0,172
Macarrão sopa	kg	3	semana	13,05	10	g	130,50	g	R\$ 7,28	kg	0,950
Mandioca	kg	1	semana	4,35	30	g	130,50	g	R\$ 2,86	kg	0,373
Ovo	dz	1	semana	4,35	1	un	4,35	un	R\$ 5,66	dz	2,051
Repolho branco	kg	1	semana	4,35	5	g	21,75	g	R\$ 4,11	kg	0,089
Vagem	kg	1	semana	4,35	30	g	130,50	g	R\$ 9,83	kg	1,283
Cebola	kg	1	dia	30,44	26	g	791,44	g	R\$ 2,47	kg	1,953
Alho nacional	kg	1	dia	30,44	6	g	182,64	g	R\$ 17,42	kg	3,182
Cebolinha	kg	1	dia	30,44	15	g	456,60	g	R\$ 13,94	kg	6,364
Óleo de soja refinado	l	1	dia	30,44	2,5	ml	76,10	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 0,58
Sal	kg	1	dia	30,44	0,3	g	9,13	g	R\$ 1,88	kg	0,017
Salsa	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R\$ 21,63	kg	0,658
Tomate	kg	1	dia	30,44	1	g	30,44	g	R\$ 6,64	kg	0,202
Milho-verde	kg	1,00	semana	4,35	30	g	130,50	g	R\$ 2,66	kg	0,347
Batata-doce	kg	3,00	semana	13,05	30	g	391,50	g	R\$ 3,59	kg	1,406
Subtotal mensal											R\$ 54,27
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,681
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,063
Total diário por refeição											R\$ 0,618
Almoço e jantar – saladas (in natura) – dieta geral											
Acelga	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 0,79
Alface crespa/lisa	kg	2,00	semana	8,70	40,00	g	348,00	g	R\$ 12,26	kg	R\$ 4,27
Repolho branco	kg	1,00	semana	4,35	70,00	g	304,50	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 1,25
Rúcula	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 6,38	kg	R\$ 0,83
Vagem	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 2,57
Repolho roxo	kg	2,00	semana	8,70	61,00	g	530,70	g	R\$ 4,70	kg	R\$ 2,49
Milho-verde	kg	2,00	semana	8,70	62,00	g	539,40	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 18,21
Abóbora	kg	3,00	semana	13,05	64,00	g	835,20	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 2,01
Subtotal mensal											R\$ 32,42
Quantidade de refeições/mês											56,55
Subtotal diário											R\$ 0,573
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,053
Total diário por refeição											R\$ 0,520

Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Total per Capita do Alimento Bruto In Natura	Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – saladas (in natura) – dieta hiper hiper											
Acelga	kg	4,00	mês	4,00	60,00	g	240,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 0,73
Alface crespa/lisa	kg	12,00	mês	12,00	40,00	g	480,00	g	R\$ 12,26	kg	R\$ 5,89
Repolho branco	kg	4,00	mês	4,00	70,00	g	280,00	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 1,15
Rúcula	kg	4,00	mês	4,00	30,00	g	120,00	g	R\$ 6,38	kg	R\$ 0,77
Vagem	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 0,59
Repolho roxo	kg	5,00	mês	5,00	61,00	g	305,00	g	R\$ 4,70	kg	R\$ 1,43
Milho-verde	kg	5,00	mês	5,00	62,00	g	310,00	g	R\$ 33,75	kg	R\$ 10,46
Abóbora	kg	6,00	mês	6,00	64,00	g	384,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 0,93
Subtotal mensal											R\$ 21,94
Quantidade de refeições/mês											41,00
Subtotal diário											R\$ 0,535
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,049
Total diário por refeição											R\$ 0,486
Suco de fruta padrão											
Abacaxi	kg	1,00	mês	1,00	84,00	g	84,00	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 0,28
Goiaba	kg	1,00	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R\$ 6,02	kg	R\$ 0,30
Laranja-lima	kg	2,00	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R\$ 2,83	kg	R\$ 0,68
Laranja-pera	kg	3,00	mês	3,00	120,00	g	360,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 1,33
Limão	kg	2,00	mês	2,00	70,00	g	140,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 0,36
Maçã nacional	kg	2,00	semana	8,70	115,00	g	1000,50	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 6,56
Mamão	kg	1,00	semana	4,35	96,00	g	417,60	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 1,83
Melão amarelo	kg	1,00	mês	1,00	178,00	g	178,00	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 0,82
Melancia	kg	1,00	mês	1,00	217,00	g	217,00	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 0,42
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,06	un	R\$ 1,85
Subtotal mensal											R\$ 14,43
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,474
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,044
Total diário por refeição											R\$ 0,430
Suco de fruta padrão – dieta diabético											
Abacaxi	kg	1,00	mês	1,00	84,00	g	84,00	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 0,28
Goiaba	kg	1,00	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R\$ 6,02	kg	R\$ 0,30
Laranja-lima	kg	2,00	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R\$ 2,83	kg	R\$ 0,68
Laranja-pera	kg	3,00	mês	3,00	120,00	g	360,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 1,33
Limão	kg	2,00	mês	2,00	70,00	g	140,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 0,36
Maçã nacional	kg	2,00	semana	8,70	115,00	g	1000,50	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 6,56
Mamão	kg	1,00	semana	4,35	96,00	g	417,60	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 1,83
Melão amarelo	kg	1,00	mês	1,00	178,00	g	178,00	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 0,82
Melancia	kg	1,00	mês	1,00	217,00	g	217,00	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 0,42
Adoçante sachê	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Subtotal mensal											R\$ 16,66
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,547
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,051
Total diário por refeição											R\$ 0,497

Quadro 59: Custos da matéria-prima alimentar – Refeição padrão infantil

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Total per Capita do Alimento Bruto In Natura	Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sobremesa padrão											
Leite integral UHT – longa vida	l	18,00	mês	18,00	100,00	ml	1800,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 8,31
Mistura para preparo flan	kg	4,00	mês	4,00	5,10	g	20,40	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 0,20
Mistura em pó para gelatina	kg	7,00	mês	7,00	16,00	g	112,00	g	R\$ 10,48	kg	R\$ 1,17
Mistura para preparo sagu	kg	2,00	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R\$ 10,64	kg	R\$ 0,11
Pó para preparo de pudim	kg	7,00	mês	7,00	5,10	g	35,70	g	R\$ 10,57	kg	R\$ 0,38
Doce de leite em pasta	kg	1,00	mês	1,00	31,00	g	31,00	g	R\$ 16,47	kg	R\$ 0,51
Doce em pasta goiabada	kg	1,00	mês	1,00	31,00	g	31,00	g	R\$ 8,79	kg	R\$ 0,27
Queijo tipo fresco	kg	2,00	mês	2,00	21,00	g	42,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 1,13
Doce marrom glacê	kg	1,00	mês	1,00	31,00	g	31,00	g	R\$ 16,14	kg	R\$ 0,50
Subtotal mensal											R\$ 12,60
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,414
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,038
Total diário por refeição											R\$ 0,376
Sobremesa padrão – dieta diabético											
Adoçante sachê	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 0,13	un	R\$ 0,27
Leite desnatado	l	22,00	mês	22,00	100,00	ml	2200,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 9,14
Pó para preparo de pudim diet	kg	12,00	mês	12,00	5,10	g	61,20	g	R\$ 114,39	kg	R\$ 7,00
Mistura em pó para gelatina diet	kg	15,00	mês	15,00	3,00	g	45,00	g	R\$ 255,93	kg	R\$ 11,52
Sagu sem sabor	kg	3,00	mês	3,00	8,30	g	24,90	g	R\$ 519,35	kg	R\$ 12,93
Subtotal mensal											R\$ 40,86
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,342
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,124
Total diário por refeição											R\$ 1,218
Gelatina padrão											
Mistura em pó para gelatina	kg	1,00	dia	30,44	16,00	g	487,04	g	R\$ 10,48	kg	R\$ 5,11
Subtotal mensal											R\$ 5,11
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,168
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,016
Total diário por refeição											R\$ 0,152

b) Dieta geral, Branda, Pastosa e Hipossódica

Quadro 60: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e Hipossódica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	6,00	semana	26,10	2,00	un	52,20	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,17
Café torrado e moído	kg	3,00	semana	13,05	5,10	g	66,56	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 1,58
Leite integral UHT – longa vida	l	6,00	semana	26,10	252,00	ml	6577,20	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 30,38
Achocolatado em pó	kg	3,00	semana	13,05	11,00	g	143,55	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,54
Bebida à base de extrato de soja	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 3,60	un	R\$ 15,65
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,32	un	R\$ 9,70
Queijo tipo requeijão, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	2,00	un	8,70	un	R\$ 0,83	un	R\$ 7,26
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	semana	4,35	21,00	g	91,35	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 3,25
Pão padrão	kg	30,00	mês	30,00	51,00	g	1530,00	g	R\$ 11,76	kg	R\$ 18,00
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,72	un	R\$ 22,00
Cereal matinal de milho com e sem açúcar	kg	1,00	mês	1,00	30,00	g	30,00	g	R\$ 34,63	kg	R\$ 1,04
Cereal matinal de chocolate	kg	1,00	mês	1,00	30,00	g	30,00	g	R\$ 34,94	kg	R\$ 1,05
Goma ou farinha de tapioca	kg	1,00	mês	1,00	30,00	g	30,00	g	R\$ 9,92	kg	R\$ 0,30
Queijo frescal	kg	1,00	semana	4,35	21,00	g	91,35	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 2,46
Subtotal mensal											R\$ 117,37
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,86
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,36
Total diário por refeição											R\$ 3,50
Colação											
Suco natural de frutas padrão	un	12,00	mês	12,00	1,00	un	12,00	un	R\$ 0,47	un	R\$ 5,69
Vitamina padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 1,68	un	R\$ 16,76
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,51	un	R\$ 2,51
Mingau padrão	un	8,00	mês	8,00	1,00	un	8,00	un	R\$ 1,61	un	R\$ 12,86
Subtotal mensal											R\$ 37,82
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,242
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,115
Total diário por refeição											R\$ 1,127
Almoço e jantar – pão											
Pão padrão	kg	1,00	dia	30,44	30,00	g	913,20	g	R\$ 11,76	kg	R\$ 10,74
Subtotal mensal											R\$ 10,74
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,35
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,03
Total diário por refeição											R\$ 0,32

Quadro 60: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e Hipossódica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – arroz											
Arroz longo fino	kg	1,00	dia	30,44	52,00	g	1582,88	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 6,11
Subtotal mensal											R\$ 6,11
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,20
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,18
Almoço – feijão e leguminosas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	20,00	mês	20,00	31,00	g	620,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 4,234
Leguminosas padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,77
Subtotal mensal											R\$ 7,01
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,23
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,21
Jantar – feijão, leguminosas e sopas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	10,00	mês	10,00	31,00	g	310,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 2,117
Leguminosas padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,77
Sopa padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,68	un	R\$ 6,81
Subtotal mensal											R\$ 11,70
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 1,08
Total mensal											R\$ 10,61
Dias do mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 0,349
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão	un	2,00	semana	8,70	1,00	un	8,70	un	R\$ 0,27	un	R\$ 2,34
Vegetais folhosos padrão	un	5,00	quinzena	10,88	1,00	un	10,88	un	R\$ 0,57	un	R\$ 6,23
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1,00	quinzena	2,18	150,00	g	326,25	g	R\$ 16,15	kg	R\$ 5,27
Macarrão conchinha, pacote com 500 g	kg	1,00	quinzena	2,18	150,00	g	326,25	g	R\$ 7,28	kg	R\$ 2,37
Macarrão espaguete, pacote com 500 g	kg	2,00	quinzena	4,35	150,00	g	652,50	g	R\$ 7,24	kg	R\$ 4,72
Subtotal mensal											R\$ 13,84
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,45
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,04
Total diário por refeição											R\$ 0,41
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,47	un	R\$ 14,43
Subtotal mensal											R\$ 14,43
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,474
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,044
Total diário por refeição											R\$ 0,430

Quadro 60: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e Hipossódica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	3,00	semana	13,05	106,00	g	1383,30	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 34,57
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	3,00	semana	13,05	94,00	g	1226,70	g	R\$ 27,66	kg	R\$ 33,93
Carne bovina tipo coxão mole em cubos	kg	2,00	semana	8,70	94,00	g	817,80	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 20,44
Carne bovina tipo coxão mole em tiras	kg	6,00	semana	26,10	94,00	g	2453,40	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 61,31
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	6,00	semana	26,10	100,00	g	2610,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 59,19
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	3,00	semana	13,05	94,00	g	1226,70	g	R\$ 26,51	kg	R\$ 32,52
Carne bovina tipo patinho em bife	kg	2,00	semana	8,70	94,00	g	817,80	g	R\$ 28,37	kg	R\$ 23,20
Fígado de bovino resfriado	kg	1,00	semana	4,35	86,00	g	374,10	g	R\$ 10,59	kg	R\$ 3,96
Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)	kg	6,00	semana	26,10	82,00	g	2140,20	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 91,30
Subtotal mensal											R\$ 360,42
Quantidade de refeições/mês											139,20
Subtotal diário											R\$ 2,59
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,24
Total diário por refeição											R\$ 2,35
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,57	un	R\$ 17,45
Subtotal mensal											R\$ 17,45
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,573
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,053
Total diário por refeição											R\$ 0,520
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,72	un	R\$ 22,00
Sobremesa padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,41	un	R\$ 12,60
Subtotal mensal											R\$ 34,59
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 0,568
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,053
Total diário por refeição											R\$ 0,516

Quadro 60: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e Hipossódica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1,00	mês	1,00	309,00	g	309,00	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 2,02
Ameixa preta	kg	1,00	mês	1,00	33,00	g	33,00	g	R\$ 30,50	kg	R\$ 1,01
Amido de milho	kg	1,00	mês	1,00	102,00	g	102,00	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 0,68
Bolacha de maisena	kg	1,00	semana	4,35	31,00	g	134,85	g	R\$ 12,38	kg	R\$ 1,67
Coco ralado seco	kg	1,00	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 33,04	kg	R\$ 0,17
Farinha de mandioca	kg	1,00	mês	1,00	61,00	g	61,00	g	R\$ 6,42	kg	R\$ 0,39
Farinha de trigo especial	kg	1,00	mês	1,00	115,00	g	115,00	g	R\$ 4,07	kg	R\$ 0,47
Fermento químico	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 35,80	kg	R\$ 0,04
Fubá de milho	kg	1,00	mês	1,00	62,00	g	62,00	g	R\$ 3,96	kg	R\$ 0,25
Leite condensado	kg	1,00	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R\$ 13,88	kg	R\$ 0,14
Leite integral UHT	l	1,00	mês	1,00	51,00	ml	51,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 0,24
Margarina vegetal	kg	1,00	mês	1,00	103,00	g	103,00	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 1,03
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,77
Polvilho doce	kg	1,00	semana	4,35	5,30	g	23,06	g	R\$ 49,30	kg	R\$ 1,14
Ervilha, lata com 200 g	kg	1,00	semana	4,35	5,30	g	23,06	g	R\$ 2,86	kg	R\$ 0,07
Milho-verde em conserva, lata com 200 g	kg	1,00	semana	4,35	5,30	g	23,06	g	R\$ 2,66	kg	R\$ 0,06
Subtotal mensal											R\$ 12,13
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,40
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,037
Total diário por leito											R\$ 0,361
Total diário por refeição											R\$ 0,181
Almoço e jantar – temperos											
Alecrim	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 98,20	kg	R\$ 0,98
Alho nacional/estrangeiro	kg	2,00	dia	60,88	3,20	g	194,82	g	R\$ 17,42	kg	R\$ 3,39
Cebola	kg	2,00	dia	60,88	13,00	g	791,44	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 1,95
Cebolinha – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	55,00	g	55,00	g	R\$ 7,22	kg	R\$ 0,40
Limão-taiti	kg	9,00	mês	9,00	70,00	g	630,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 1,62
Louro seco	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 147,36	kg	R\$ 0,15
Óleo de soja refinado	l	2,00	dia	60,88	16,00	ml	974,08	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 7,38
Sal refinado iodado	kg	2,00	dia	60,88	3,10	g	188,73	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,35
Tomate maduro	kg	15,00	mês	15,00	47,00	g	705,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 4,68
Toucinho defumado (bacon)	kg	1,00	mês	1,00	18,00	g	18,00	g	R\$ 19,55	kg	R\$ 0,35
Vinagre de vinho	l	2,00	dia	60,88	5,10	ml	310,49	ml	R\$ 3,10	l	R\$ 0,96
Erva-doce	kg	1,00	mês	1,00	10,60	g	10,60	ml	R\$ 59,27	l	R\$ 0,63
Subtotal mensal											R\$ 23,36
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,77
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,071
Total diário por leito											R\$ 0,696
Total diário por refeição											R\$ 0,348

Quadro 60: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e Hipossódica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	22,00	mês	22,00	2,00	un	44,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 2,67
Café torrado e moído	kg	10,00	mês	10,00	5,10	g	51,00	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 1,21
Leite integral UHT – longa vida	l	22,00	mês	22,00	252,00	ml	5544,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 25,61
Achocolatado em pó	kg	12,00	mês	12,00	11,00	g	132,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,41
Achocolatado embalagem individual	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 1,47	un	R\$ 2,94
Bebida à base de extrato de soja	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 7,19
Iogurte de frutas embalagem individual	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 5,28
Mingau padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,61	un	R\$ 1,61
Vitamina padrão	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 1,68	un	R\$ 3,35
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	1,00	un	8,70	un	R\$ 0,32	un	R\$ 2,77
Queijo tipo requeijão, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	2,00	un	17,40	un	R\$ 0,83	un	R\$ 14,51
Queijo prato	kg	1,00	semana	4,35	21,00	g	91,35	g	R\$ 40,10	kg	R\$ 3,66
Presunto magro	kg	1,00	semana	4,35	32,00	g	139,20	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 3,42
Pão padrão	kg	1,00	semana	4,35	51,00	g	221,85	g	R\$ 11,76	kg	R\$ 2,61
Pão padrão	kg	1,00	semana	4,35	61,00	g	265,35	g	R\$ 20,22	kg	R\$ 5,36
Pão padrão	kg	1,00	semana	4,35	41,00	g	178,35	g	R\$ 12,09	kg	R\$ 2,16
Bolacha recheada, embalagem individual – sachê	un	3,00	semana	13,05	2,00	un	26,10	un	R\$ 0,85	un	R\$ 22,19
Goma de tapioca	kg	2,00	semana	8,70	41,00	g	356,70	g	R\$ 9,92	kg	R\$ 3,54
Subtotal mensal											R\$ 111,51
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,66
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,339
Total diário por leito											R\$ 3,324
Total diário por refeição											R\$ 1,662

Quadro 60: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral, branda, pastosa e Hipossódica
(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Ceia											
Leite integral UHT – longa vida	l	4,00	semana	17,40	252,00	ml	4384,80	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 20,25
Chá de ervas padrão	un	3,00	semana	13,05	1,00	un	13,05	un	R\$ 0,15	un	R\$ 2,01
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,51	un	R\$ 2,51
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	3,00	un	26,10	un	R\$ 0,28	un	R\$ 7,32
Bolacha recheada, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,85	un	R\$ 3,70
Biscoito maisena, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	3,00	un	13,05	un	R\$ 0,27	un	R\$ 3,53
Biscoito wafer, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,85	un	R\$ 3,70
Rosquinha, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	3,00	un	13,05	un	R\$ 0,28	un	R\$ 3,65
Torrada, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	3,00	un	13,05	un	R\$ 0,59	un	R\$ 7,68
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	3,00	semana	13,05	1,00	un	13,05	un	R\$ 0,32	un	R\$ 4,16
Geleia de fruta, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,50	un	R\$ 2,18
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	7,00	semana	30,45	2,00	un	60,90	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Subtotal mensal											R\$ 64,37
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,11
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,20
Total diário por leite											R\$ 1,919
Total diário por refeição											R\$ 0,960

Fonte: FGV IBRE.

c) Dieta leve e hipocalórica

Quadro 61: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	2,00	un	60,88	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Café torrado e moído	kg	6,00	semana	26,10	5,10	g	133,11	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 3,16
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	252,00	ml	7670,88	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 35,43
Achocolatado em pó	kg	1,00	semana	4,35	11,00	g	47,85	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 0,51
Bolacha recheada, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	2,00	un	17,40	un	R\$ 0,85	un	R\$ 14,79
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	3,00	un	26,10	un	R\$ 0,28	un	R\$ 7,32
Rosquinha, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	3,00	un	26,10	un	R\$ 0,28	un	R\$ 7,30
Fruta padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,72	un	R\$ 22,00
Subtotal mensal											R\$ 94,20
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,09
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,29
Total diário por refeição											R\$ 2,81
Colação											
Suco natural de frutas padrão	un	12,00	mês	12,00	1,00	un	12,00	un	R\$ 0,47	un	R\$ 5,69
Vitamina padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 1,68	un	R\$ 16,76
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,51	un	R\$ 2,51
Mingau padrão	un	8,00	mês	8,00	1,00	un	8,00	un	R\$ 1,61	un	R\$ 12,86
Subtotal mensal											R\$ 37,82
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,242
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,115
Total diário por refeição											R\$ 1,127

Quadro 61: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço											
Abóbora	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 0,63
Acelga	kg	1,00	semana	4,35	80,00	g	348,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 1,05
Batata	kg	2,00	semana	8,70	80,00	g	696,00	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 2,45
Cenoura	kg	1,00	semana	4,35	70,00	g	304,50	g	R\$ 3,57	kg	R\$ 1,09
Chuchu	kg	1,00	semana	4,35	80,00	g	348,00	g	R\$ 2,67	kg	R\$ 0,93
Tomate	kg	15,00	mês	15,00	40,00	g	600,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 3,98
Vagem	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 2,57
Arroz	kg	6,00	semana	26,10	52,00	g	1357,20	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 5,24
Feijão	kg	6,00	semana	26,10	31,00	g	809,10	g	R\$ 7,64	kg	R\$ 6,19
Macarrão sopa	kg	1,00	semana	4,35	52,00	g	226,20	g	R\$ 7,28	kg	R\$ 1,65
Carne músculo	kg	4,00	semana	17,40	100,00	g	1740,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 39,46
Frango peito	kg	3,00	semana	13,05	100,00	g	1305,00	g	R\$ 14,53	kg	R\$ 18,97
Ovo	dz	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 5,66	dz	R\$ 0,47
Mistura em pó para gelatina	kg	16,00	mês	16,00	16,00	g	256,00	g	R\$ 10,48	kg	R\$ 2,68
Pó para preparo de pudim	kg	15,00	mês	15,00	16,00	g	240,00	g	R\$ 10,57	kg	R\$ 2,54
Leite integral UHT – longa vida	l	15,00	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 3,53
Suco natural de frutas padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,47	un	R\$ 14,43
Subtotal mensal											R\$ 107,85
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,54
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,33
Total diário por refeição											R\$ 3,22
Jantar											
Abóbora	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 0,63
Acelga	kg	1,00	semana	4,35	80,00	g	348,00	g	R\$ 3,02	kg	R\$ 1,05
Batata	kg	1,00	semana	4,35	80,00	g	348,00	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 1,22
Cenoura	kg	1,00	semana	4,35	70,00	g	304,50	g	R\$ 3,57	kg	R\$ 1,09
Chuchu	kg	1,00	semana	4,35	80,00	g	348,00	g	R\$ 2,67	kg	R\$ 0,93
Tomate	kg	8,00	mês	8,00	40,00	g	320,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 2,12
Vagem	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	261,00	g	R\$ 9,83	kg	R\$ 2,57
Arroz	kg	3,00	semana	13,05	52,00	g	678,60	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 2,62
Feijão	kg	2,00	semana	8,70	31,00	g	269,70	g	R\$ 7,64	kg	R\$ 2,06
Macarrão sopa	kg	1,00	semana	4,35	52,00	g	226,20	g	R\$ 7,28	kg	R\$ 1,65
Sopa padrão	un	3,00	semana	13,05	1,00	un	13,05	un	R\$ 0,68	un	R\$ 8,88
Carne músculo	kg	4,00	semana	17,40	100,00	g	1740,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 39,46
Frango peito	kg	3,00	semana	13,05	100,00	g	1305,00	g	R\$ 14,53	kg	R\$ 18,97
Ovo	dz	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 5,66	dz	R\$ 0,47
Mistura em pó para gelatina	kg	16,00	mês	16,00	16,00	g	256,00	g	R\$ 10,48	kg	R\$ 2,68
Pó para preparo de pudim	kg	15,00	mês	15,00	16,00	g	240,00	g	R\$ 10,57	kg	R\$ 2,54
Leite integral UHT – longa vida	l	15,00	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 3,53
Suco natural de frutas padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,47	un	R\$ 14,43
Subtotal mensal											R\$ 106,90
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,51
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,32
Total diário por refeição											R\$ 3,19

Quadro 61: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	6,00	semana	26,10	2,00	un	52,20	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,17
Café torrado e moído	kg	4,00	semana	17,40	5,10	g	88,74	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 2,11
Leite integral UHT – longa vida	l	6,00	semana	26,10	252,00	ml	6577,20	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 30,38
Achocolatado em pó	kg	2,00	semana	8,70	11,00	g	95,70	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,03
Opções processadas padrão	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 2,51	un	R\$ 10,90
Bolacha recheada, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	2,00	un	17,40	un	R\$ 0,85	un	R\$ 14,79
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	3,00	un	26,10	un	R\$ 0,28	un	R\$ 7,32
Rosquinha, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	3,00	un	26,10	un	R\$ 0,28	un	R\$ 7,30
Subtotal mensal											R\$ 76,99
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,53
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,23
Total diário por refeição											R\$ 2,30
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	7,00	semana	30,45	2,00	un	60,90	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Chá de ervas padrão	un	4,00	semana	17,40	1,00	un	17,40	g	R\$ 0,15	un	R\$ 2,69
Leite integral UHT – longa vida	l	3,00	semana	13,05	252,00	ml	3288,60	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 15,19
Achocolatado em pó	kg	3,00	semana	13,05	11,00	g	143,55	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,54
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,51	un	R\$ 2,51
Bolacha recheada, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	2,00	un	17,40	un	R\$ 0,85	un	R\$ 14,79
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	3,00	un	26,10	un	R\$ 0,28	un	R\$ 7,32
Rosquinha, embalagem individual – sachê	un	2,00	semana	8,70	3,00	un	26,10	un	R\$ 0,28	un	R\$ 7,30
Subtotal mensal											R\$ 55,02
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,81
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,17
Total diário por refeição											R\$ 1,64

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Leve e Hipocalórica**

Quadro 62: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta leve e hipocalórica

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 2,81
Colação	R\$ 1,13
Almoço	R\$ 3,22
Merenda	R\$ 2,30
Jantar	R\$ 3,19
Ceia	R\$ 1,64

Fonte: FGV IBRE.

d) **Dieta líquida e semilíquida**

Quadro 63: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	1,00	dia	30,44	2,00	un	60,88	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Café torrado e moído	kg	6,00	semana	26,10	5,10	g	133,11	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 3,16
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	dia	30,44	252,00	ml	7670,88	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 35,43
Achocolatado em pó	kg	1,00	semana	4,35	11,00	g	47,85	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 0,51
Mingau padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,61	un	R\$ 48,94
Subtotal mensal											R\$ 91,74
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,01
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,28
Total diário por refeição											R\$ 2,73
Colação											
Suco natural de frutas padrão	un	12,00	mês	12,00	1,00	un	12,00	un	R\$ 0,47	un	R\$ 5,69
Vitamina padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 1,68	un	R\$ 16,76
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,51	un	R\$ 2,51
Mingau padrão	un	8,00	mês	8,00	1,00	un	8,00	un	R\$ 1,61	un	R\$ 12,86
Subtotal mensal											R\$ 37,82
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,24
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,11
Total diário por refeição											R\$ 1,13

Quadro 63: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar											
Sopa padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,68	un	R\$ 20,72
Suco natural de frutas padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,47	un	R\$ 14,43
Gelatina padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,17	un	R\$ 5,11
Subtotal mensal											R\$ 40,26
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,32
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,12
Total diário por refeição											R\$ 1,20
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	6,00	semana	26,10	2,00	un	52,20	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,17
Café torrado e moído	kg	4,00	semana	17,40	5,10	g	88,74	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 2,11
Leite integral UHT – longa vida	l	6,00	semana	26,10	252,00	ml	6577,20	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 30,38
Achocolatado em pó	kg	2,00	semana	8,70	11,00	g	95,70	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,03
Opções processadas padrão	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	g	R\$ 2,51	un	R\$ 10,90
Mingau padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,61	un	R\$ 48,94
Subtotal mensal											R\$ 96,52
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,17
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,29
Total diário por refeição											R\$ 2,88
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	7,00	semana	30,45	2,00	un	60,90	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,70
Chá de ervas padrão	un	6,00	semana	26,10	1,00	un	26,10	g	R\$ 0,15	un	R\$ 4,03
Leite integral UHT – longa vida	l	1,00	semana	4,35	252,00	ml	1096,20	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 5,06
Achocolatado em pó	kg	1,00	semana	4,35	11,00	g	47,85	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 0,51
Opções processadas padrão	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 2,51	un	R\$ 2,51
Mingau padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,61	un	R\$ 48,94
Subtotal mensal											R\$ 64,75
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 2,13
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,20
Total diário por refeição											R\$ 1,93

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Líquida e Semilíquida**

Quadro 64: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta líquida e semilíquida

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 2,73
Colação	R\$ 1,13
Almoço	R\$ 1,20
Merenda	R\$ 2,88
Jantar	R\$ 1,20
Ceia	R\$ 1,93

Fonte: FGV IBRE.

e) **Dieta hiperproteica e hipercalórica**

Quadro 65: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	29,00	mês	29,00	2,00	un	58,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,52
Café torrado e moído	kg	23,00	mês	23,00	10,30	g	236,90	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,62
Leite integral UHT – longa vida	l	29,00	mês	29,00	252,00	ml	7308,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 33,76
Achocolatado em pó	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,58
Bebida à base de extrato de soja	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 3,60
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 5,74
Queijo minas frescal	kg	27,00	mês	27,00	40,00	g	1080,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 29,11
Presunto magro	kg	2,00	mês	2,00	32,00	g	64,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 1,57
Pão francês	kg	22,00	mês	22,00	51,00	g	1122,00	g	R\$ 11,76	kg	R\$ 13,20
Fruta padrão – dieta hiper hiper	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,60	un	R\$ 18,17
Subtotal mensal											R\$ 115,85
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 3,81
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,35
Total diário por refeição											R\$ 3,45
Colação											
Mingau padrão	un	15,00	mês	15,00	1,00	un	15,00	un	R\$ 1,61	un	R\$ 24,11
Vitamina padrão	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	13,00	un	R\$ 1,68	un	R\$ 21,79
Bebida à base de extrato de soja	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 3,60
logurte de frutas embalagem individual	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 5,28
Subtotal mensal											R\$ 54,79
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,80
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,17
Total diário por refeição											R\$ 1,63

Quadro 65: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – arroz											
Arroz longo fino	kg	62,00	mês	62,00	80,00	g	4960,00	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 19,13
										Subtotal mensal	R\$ 19,13
										Quantidade de refeições/mês	62,00
										Subtotal diário	R\$ 0,31
										Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,03
										Total diário por refeição	R\$ 0,28
Almoço e jantar – feijão ou lentilha											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	58,00	mês	58,00	52,00	g	3016,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 20,60
Lentilha	kg	4,00	mês	4,00	52,00	g	208,00	g	R\$ 16,60	kg	R\$ 3,45
										Subtotal mensal	R\$ 24,05
										Quantidade de refeições/mês	62,00
										Subtotal diário	R\$ 0,39
										Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,04
										Total diário por refeição	R\$ 0,35
Almoço e jantar – sopa											
Sopa padrão	un	62,00	mês	62,00	1,00	un	62,00	un	R\$ 0,68	un	R\$ 42,20
										Subtotal mensal	R\$ 42,20
										Quantidade de refeições/mês	62,00
										Subtotal diário	R\$ 0,68
										Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,06
										Total diário por refeição	R\$ 0,62
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão – dieta hiper	un	2,00	semana	8,70	1,00	un	8,70	un	R\$ 0,44	un	R\$ 3,80
Vegetais folhosos padrão – dieta hiper	un	5,00	quinzena	10,88	1,00	un	10,88	un	R\$ 0,54	un	R\$ 5,82
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	1,00	quinzena	2,18	150,00	g	326,25	g	R\$ 10,85	kg	R\$ 3,54
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1,00	quinzena	2,18	150,00	g	326,25	g	R\$ 22,66	kg	R\$ 7,39
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1,00	quinzena	2,18	150,00	g	326,25	g	R\$ 16,15	kg	R\$ 5,27
Massa alimentícia seca	kg	1,00	semana	4,35	52,00	g	226,20	g	R\$ 7,24	kg	R\$ 1,64
										Subtotal mensal	R\$ 27,45
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R\$ 0,90
										Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,08
										Total diário por refeição	R\$ 0,82
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,47	un	R\$ 14,43
										Subtotal mensal	R\$ 14,43
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R\$ 0,47
										Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,04
										Total diário por refeição	R\$ 0,43

Quadro 65: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	8,00	mês	8,00	200,00	g	1600,00	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 39,98
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	8,00	mês	8,00	188,00	g	1504,00	g	R\$ 27,66	kg	R\$ 41,60
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	7,00	mês	7,00	200,00	g	1400,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 31,75
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	12,00	mês	12,00	188,00	g	2256,00	g	R\$ 26,51	kg	R\$ 59,80
Empanados de frango composto de peito de frango	kg	1,00	mês	1,00	260,00	g	260,00	g	R\$ 18,80	kg	R\$ 4,89
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	8,00	mês	8,00	300,00	g	2400,00	g	R\$ 9,96	kg	R\$ 23,91
Peito de frango, com osso congelado	kg	7,00	mês	7,00	200,00	g	1400,00	g	R\$ 10,78	kg	R\$ 15,09
Peixe tipo merluza em filé	kg	3,00	mês	3,00	184,00	g	552,00	g	R\$ 37,47	kg	R\$ 20,69
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	2,00	mês	2,00	184,00	g	368,00	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 15,70
Subtotal mensal											R\$ 253,41
Quantidade de refeições/mês											56,00
Subtotal diário											R\$ 4,53
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,42
Total diário por refeição											R\$ 4,11
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,57	un	R\$ 17,45
Subtotal mensal											R\$ 17,45
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,57
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,05
Total diário por refeição											R\$ 0,52
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão – dieta hiper	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,60	un	R\$ 18,17
Sobremesa padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,41	un	R\$ 12,60
Subtotal mensal											R\$ 30,76
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 0,51
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,05
Total diário por refeição											R\$ 0,46

Quadro 65: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1,00	mês	1,00	309,00	g	309,00	g	R\$ 6,52	kg	R\$ 2,02
Ameixa preta	kg	1,00	mês	1,00	33,00	g	33,00	g	R\$ 30,50	kg	R\$ 1,01
Amido de milho	kg	1,00	mês	1,00	102,00	g	102,00	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 0,68
Bolacha de maisena	kg	2,00	semana	8,70	31,00	g	269,70	g	R\$ 12,38	kg	R\$ 3,34
Chocolate em pó solúvel	kg	1,00	mês	1,00	82,00	g	82,00	g	R\$ 30,48	kg	R\$ 2,50
Coco ralado seco	kg	1,00	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 33,04	kg	R\$ 0,17
Farinha de mandioca	kg	1,00	mês	1,00	61,00	g	61,00	g	R\$ 6,42	kg	R\$ 0,39
Farinha de milho amarela	kg	1,00	mês	1,00	61,00	g	61,00	g	R\$ 7,78	kg	R\$ 0,47
Farinha de trigo especial	kg	1,00	mês	1,00	115,00	g	115,00	g	R\$ 4,07	kg	R\$ 0,47
Fermento químico	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 35,80	kg	R\$ 0,04
Fubá de milho	kg	1,00	mês	1,00	62,00	g	62,00	g	R\$ 3,96	kg	R\$ 0,25
Leite condensado	kg	1,00	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R\$ 13,88	kg	R\$ 0,14
Leite integral UHT	l	1,00	mês	1,00	51,00	ml	51,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 0,24
Margarina vegetal	kg	1,00	mês	1,00	103,00	g	103,00	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 1,03
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,77
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	semana	8,70	21,00	g	182,70	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 6,50
Subtotal mensal											R\$ 22,00
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,72
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,07
Total diário por leito											R\$ 0,66
Total diário por refeição											R\$ 0,33
Almoço e jantar – temperos											
Alecrim	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 98,20	kg	R\$ 0,98
Alho nacional/estrangeiro	kg	2,00	dia	60,88	3,20	g	194,82	g	R\$ 17,42	kg	R\$ 3,39
Cebola	kg	2,00	dia	60,88	13,00	g	791,44	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 1,95
Cebolinha – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	55,00	g	55,00	g	R\$ 7,22	kg	R\$ 0,40
Coentro	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 27,62	kg	R\$ 0,28
Cominho	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 39,32	kg	R\$ 0,39
Extrato de tomate	kg	1,00	mês	1,00	174,00	g	174,00	g	R\$ 6,23	kg	R\$ 1,08
Limão-taiti	kg	9,00	mês	9,00	70,00	g	630,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 1,62
Louro seco	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 147,36	kg	R\$ 0,15
Manjeriço	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 19,26	kg	R\$ 0,19
Molho inglês	l	1,00	mês	1,00	5,00	ml	5,00	ml	R\$ 8,01	l	R\$ 0,04
Shoyo (molho de soja)	l	1,00	mês	1,00	11,00	ml	11,00	ml	R\$ 8,10	l	R\$ 0,09
Óleo de soja refinado	l	2,00	dia	60,88	16,00	ml	974,08	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 7,38
Orégano seco	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 72,54	kg	R\$ 0,07
Sal refinado iodado	kg	2,00	dia	60,88	3,10	g	188,73	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,35
Salsa – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	55,00	g	55,00	g	R\$ 21,63	kg	R\$ 1,19
Tomate maduro	kg	15,00	mês	15,00	47,00	g	705,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 4,68
Toucinho defumado (bacon)	kg	1,00	mês	1,00	18,00	g	18,00	g	R\$ 19,55	kg	R\$ 0,35
Vinagre de vinho	l	2,00	dia	60,88	5,10	ml	310,49	ml	R\$ 3,10	l	R\$ 0,96
Subtotal mensal											R\$ 25,97
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,84
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,08
Total diário por leito											R\$ 0,76
Total diário por refeição											R\$ 0,38

Quadro 65: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo unitário		Custo mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Merenda											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	28,00	mês	28,00	2,00	un	56,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,40
Café torrado e moído	kg	21,00	mês	21,00	10,30	g	216,30	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 5,13
Leite integral UHT – longa vida	l	28,00	mês	28,00	252,00	ml	7056,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 32,59
Achocolatado em pó	kg	7,00	mês	7,00	21,00	g	147,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 1,58
Achocolatado embalagem individual	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 1,47	un	R\$ 2,94
Bebida à base de extrato de soja	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 3,60	un	R\$ 3,60
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	20,00	mês	20,00	1,00	un	20,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 6,37
Iogurte de frutas embalagem individual	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	13,00	un	R\$ 2,64	un	R\$ 34,35
Queijo minas frescal	kg	11,00	mês	11,00	40,00	g	440,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 11,86
Presunto magro	kg	7,00	mês	7,00	32,00	g	224,00	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 5,50
Pão francês	kg	21,00	mês	21,00	51,00	g	1071,00	g	R\$ 11,76	kg	R\$ 12,60
										Subtotal mensal	R\$ 119,92
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Subtotal diário	R\$ 3,94
										Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,36
										Total diário por refeição	R\$ 3,58
Ceia											
Açúcar refinado, embalagem individual – sachê	un	31,00	mês	31,00	2,00	un	62,00	un	R\$ 0,06	un	R\$ 3,76
Café torrado e moído	kg	20,00	mês	20,00	10,30	g	206,00	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 4,89
Achocolatado em pó	kg	11,00	mês	11,00	21,00	g	231,00	g	R\$ 10,72	kg	R\$ 2,48
Leite integral UHT – longa vida	l	31,00	mês	31,00	202,00	ml	6262,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 28,93
Pão francês	kg	23,00	mês	23,00	51,00	g	1173,00	g	R\$ 11,76	kg	R\$ 13,80
Bolacha salgada, embalagem individual – sachê	un	2,00	mês	2,00	4,00	un	8,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,24
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	18,00	mês	18,00	1,00	un	18,00	un	R\$ 0,32	un	R\$ 5,74
Queijo minas frescal	kg	31,00	mês	31,00	40,00	g	1240,00	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 33,42
Fruta padrão – dieta hiper hiper	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,60	un	R\$ 18,17
										Subtotal mensal	R\$ 113,42
										Crédito PIS/COFINS	-R\$ 10,49
										Total mensal	R\$ 102,93
										Dias do mês	30,44
										Total diário por comensal	R\$ 3,38

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Hiperproteica e Hipercalórica**

Quadro 66: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta hiperproteica e hipercalórica

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 3,45
Colação	R\$ 1,63
Almoço	R\$ 8,29
Merenda	R\$ 3,58
Jantar	R\$ 8,29
Ceia	R\$ 3,38

Fonte: FGV IBRE.

f) **Dieta diabético**

Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Desjejum											
Adoçante sachê	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Fruta padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,70	un	R\$ 21,31
Café torrado e moído	kg	6,00	semana	26,10	5,10	g	133,11	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 3,16
Leite desnatado	l	1,00	dia	30,44	252,00	ml	7670,88	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 31,87
Bebida à base de extrato de soja diet	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 2,52	un	R\$ 10,97
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,32	un	R\$ 1,39
Achocolatado em pó diet	kg	1,00	semana	4,35	11,00	g	47,85	g	R\$ 73,96	kg	R\$ 3,54
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual – sachê	un	3,00	semana	13,05	1,00	un	13,05	un	R\$ 0,58	un	R\$ 7,56
Bolacha salgada integral, embalagem individual – sachê	un	7,00	semana	30,45	1,00	un	30,45	un	R\$ 0,76	un	R\$ 23,22
Pão francês integral	kg	22,00	mês	22,00	51,00	g	1122,00	g	R\$ 15,85	kg	R\$ 17,78
Queijo tipo fresco	kg	1,00	semana	4,35	21,00	g	91,35	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 2,46
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	semana	4,35	21,00	g	91,35	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 3,25
Subtotal mensal											R\$ 130,59
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 4,29
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,40
Total diário por refeição											R\$ 3,89

Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Colação											
Suco natural de frutas padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,55	un	R\$ 16,66
Opções processadas padrão – dieta diabético	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 0,47	un	R\$ 0,47
Mingau padrão – dieta diabético	un	2,00	semana	8,70	1,00	un	8,70	un	R\$ 1,64	un	R\$ 14,30
Vitamina padrão – dieta diabético	un	5,00	semana	21,75	1,00	un	21,75	un	R\$ 1,00	un	R\$ 21,76
Subtotal mensal											R\$ 53,19
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,75
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,16
Total diário por refeição											R\$ 1,59
Almoço e jantar – arroz											
Arroz polido longo fino tipo 1	kg	2,00	dia	60,88	52,00	g	3165,76	g	R\$ 3,86	kg	R\$ 12,21
Subtotal mensal											R\$ 12,21
Quantidade de refeições/mês											60,88
Subtotal diário											R\$ 0,20
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,18
Almoço – feijão e leguminosas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	20,00	mês	20,00	31,00	g	620,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 4,23
Leguminosas padrão	un	10,00	mês	10,00	1,00	un	10,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 2,77
Subtotal mensal											R\$ 7,01
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,23
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,02
Total diário por refeição											R\$ 0,21
Jantar – feijão, leguminosas e sopas											
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	12,00	mês	12,00	52,00	g	624,00	g	R\$ 6,83	kg	R\$ 4,261
Leguminosas padrão	un	5,00	mês	5,00	1,00	un	5,00	un	R\$ 0,28	un	R\$ 1,39
Sopa padrão	un	13,00	mês	13,00	1,00	un	13,00	un	R\$ 0,68	un	R\$ 8,85
Subtotal mensal											R\$ 14,50
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 1,34
Total mensal											R\$ 13,16
Dias do mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 0,432

Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – guarnições (legumes, vegetais e massas)											
Legumes padrão – dieta diabético	un	2,00	semana	8,70	1,00	un	8,70	un	R\$ 0,37	un	R\$ 3,22
Vegetais folhosos padrão	un	5,00	semana	21,75	1,00	un	21,75	un	R\$ 0,57	un	R\$ 12,47
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	1,00	quinzena	2,18	150,00	g	326,25	g	R\$ 10,85	kg	R\$ 3,54
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1,00	quinzena	2,18	150,00	g	326,25	g	R\$ 22,66	kg	R\$ 7,39
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1,00	quinzena	2,18	150,00	g	326,25	g	R\$ 16,15	kg	R\$ 5,27
Massa alimentícia seca	kg	1,00	semana	4,35	52,00	g	226,20	g	R\$ 7,24	kg	R\$ 1,64
Subtotal mensal										R\$ 33,52	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 1,10	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,10	
Total diário por refeição										R\$ 1,00	
Almoço e jantar – sucos											
Suco natural de frutas padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,55	un	R\$ 16,66
Subtotal mensal										R\$ 16,66	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 0,547	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,051	
Total diário por refeição										R\$ 0,497	

Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	3,00	semana	13,05	106,00	g	1383,30	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 34,57
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	3,00	semana	13,05	94,00	g	1226,70	g	R\$ 27,66	kg	R\$ 33,93
Carne bovina tipo coxão mole em cubos	kg	2,00	semana	8,70	94,00	g	817,80	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 20,44
Carne bovina tipo coxão mole em tiras	kg	2,00	semana	8,70	94,00	g	817,80	g	R\$ 24,99	kg	R\$ 20,44
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	6,00	semana	26,10	100,00	g	2610,00	g	R\$ 22,68	kg	R\$ 59,19
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	3,00	semana	13,05	94,00	g	1226,70	g	R\$ 26,51	kg	R\$ 32,52
Carne bovina tipo patinho iscas	kg	2,00	semana	8,70	94,00	g	817,80	g	R\$ 28,37	kg	R\$ 23,20
Fígado de bovino resfriado	kg	1,00	semana	4,35	86,00	g	374,10	g	R\$ 10,59	kg	R\$ 3,96
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	3,00	semana	13,05	155,00	g	2022,75	g	R\$ 9,96	kg	R\$ 20,15
Peito de frango, com osso congelado	kg	1,00	semana	4,35	100,00	g	435,00	g	R\$ 10,78	kg	R\$ 4,69
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,01
Peixe tipo merluza em filé	kg	1,00	semana	4,35	82,00	g	356,70	g	R\$ 37,47	kg	R\$ 13,37
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	1,00	semana	4,35	82,00	g	356,70	g	R\$ 42,66	kg	R\$ 15,22
Subtotal mensal										R\$ 283,68	
Quantidade de refeições/mês										126,15	
Subtotal diário										R\$ 2,25	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,21	
Total diário por refeição										R\$ 2,04	
Almoço e jantar – saladas (processadas)											
Vegetais folhosos padrão	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,57	un	R\$ 17,45
Subtotal mensal										R\$ 17,45	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 0,573	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,053	
Total diário por refeição										R\$ 0,520	

Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – sobremesas											
Fruta padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,70	un	R\$ 21,31
Sobremesa padrão – dieta diabético	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 1,34	un	R\$ 40,86
Subtotal mensal										R\$ 62,16	
Quantidade de refeições/mês										60,88	
Subtotal diário										R\$ 1,021	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,094	
Total diário por refeição										R\$ 0,927	
Almoço e jantar – preparações											
Ameixa preta	kg	1,00	mês	1,00	33,00	g	33,00	g	R\$ 30,50	kg	R\$ 1,01
Amido de milho	kg	1,00	mês	1,00	102,00	g	102,00	g	R\$ 6,68	kg	R\$ 0,68
Achocolatado em pó diet	kg	1,00	mês	1,00	80,00	g	80,00	g	R\$ 73,96	kg	R\$ 5,92
Coco ralado seco	kg	1,00	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 33,04	kg	R\$ 0,17
Farinha de mandioca	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 6,42	kg	R\$ 0,39
Farinha de milho amarela	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 7,78	kg	R\$ 0,47
Farinha de trigo especial	kg	1,00	mês	1,00	115,00	g	115,00	g	R\$ 4,07	kg	R\$ 0,47
Fermento químico	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 35,80	kg	R\$ 0,036
Fubá de milho	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 3,96	kg	R\$ 0,24
Leite integral UHT	l	1,00	mês	1,00	50,00	ml	50,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 0,23
Margarina vegetal	kg	1,00	mês	1,00	100,00	g	100,00	g	R\$ 10,05	kg	R\$ 1,00
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R\$ 5,54	dz	R\$ 2,77
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	semana	8,70	20,00	g	174,00	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 6,19
Subtotal mensal										R\$ 19,56	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 0,64	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,059	
Total diário por leite										R\$ 0,583	
Total diário por refeição										R\$ 0,292	

Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Almoço e jantar – temperos											
Alecrim	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 98,20	kg	R\$ 0,98
Alho nacional/estrangeiro	kg	2,00	dia	60,88	4,00	g	243,52	g	R\$ 17,42	kg	R\$ 4,24
Cebola	kg	2,00	dia	60,88	13,00	g	791,44	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 1,95
Cebolinha – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R\$ 7,22	kg	R\$ 0,36
Coentro	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 27,62	kg	R\$ 0,28
Cominho	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 39,32	kg	R\$ 0,39
Extrato de tomate	kg	1,00	mês	1,00	170,00	g	170,00	g	R\$ 6,23	kg	R\$ 1,06
Limão-taiti	kg	9,00	mês	9,00	70,00	g	630,00	g	R\$ 2,58	kg	R\$ 1,62
Louro seco	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 147,36	kg	R\$ 0,15
Manjeriço	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 19,26	kg	R\$ 0,19
Molho inglês	l	1,00	mês	1,00	5,00	ml	5,00	ml	R\$ 8,01	l	R\$ 0,04
Shoyo (molho de soja)	l	1,00	mês	1,00	11,00	ml	11,00	ml	R\$ 8,10	l	R\$ 0,09
Óleo de soja refinado	l	2,00	dia	60,88	16,00	ml	974,08	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 7,38
Orégano seco	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 72,54	kg	R\$ 0,07
Queijo parmesão	kg	2,00	dia	60,88	6,00	g	365,28	g	R\$ 84,96	kg	R\$ 31,03
Sal refinado iodado	kg	2,00	dia	60,88	3,00	g	182,64	g	R\$ 1,88	kg	R\$ 0,34
Salsa – cheiro-verde	kg	1,00	mês	1,00	55,00	g	55,00	g	R\$ 21,63	kg	R\$ 1,19
Tomate maduro	kg	15,00	mês	15,00	47,00	g	705,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 4,68
Vinagre de vinho	l	2,00	dia	60,88	5,10	ml	310,49	ml	R\$ 3,10	l	R\$ 0,96
Subtotal mensal											R\$ 57,02
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,87
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,173
Total diário por leite											R\$ 1,700
Total diário por refeição											R\$ 0,850

Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Merenda											
Adoçante sachê	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Café torrado e moído	kg	10,00	dia	304,40	5,10	g	1552,44	g	R\$ 23,73	kg	R\$ 36,85
Leite desnatado	l	22,00	mês	22,00	252,00	ml	5544,00	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 23,04
Achocolatado em pó diet	kg	12,00	mês	12,00	11,00	g	132,00	g	R\$ 73,96	kg	R\$ 9,76
Achocolatado embalagem individual diet	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 1,41	un	R\$ 2,81
Bebida à base de extrato de soja diet	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 2,52	un	R\$ 5,04
logurte diet	un	2,00	mês	2,00	1,00	un	2,00	un	R\$ 3,56	un	R\$ 7,13
Mingau padrão – dieta diabético	un	1,00	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R\$ 1,64	un	R\$ 1,64
Vitamina padrão – dieta diabético	un	3,00	mês	3,00	1,00	un	3,00	un	R\$ 1,00	un	R\$ 3,00
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,32	un	R\$ 1,39
Queijo tipo fresco	kg	2,00	semana	8,70	21,00	g	182,70	g	R\$ 26,95	kg	R\$ 4,92
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	semana	4,35	21,00	g	91,35	g	R\$ 35,57	kg	R\$ 3,25
Presunto magro	kg	1,00	semana	4,35	32,00	g	139,20	g	R\$ 24,55	kg	R\$ 3,42
Pão francês integral	kg	4,00	semana	17,40	51,00	g	887,40	g	R\$ 15,85	kg	R\$ 14,06
Torrada integral, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,59	un	R\$ 2,56
Subtotal mensal										R\$ 122,95	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 4,04	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,37	
Total diário por refeição										R\$ 3,67	

Quadro 67: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições /mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Ceia											
Adoçante sachê	un	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	un	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Leite desnatado	l	3,00	semana	13,05	252,00	ml	3288,60	ml	R\$ 4,16	l	R\$ 13,66
Achocolatado em pó diet	kg	1,00	semana	4,35	11,00	g	47,85	g	R\$ 73,96	kg	R\$ 3,54
Achocolatado embalagem individual diet	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 1,41	un	R\$ 6,12
Bebida à base de extrato de soja diet	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 2,52	un	R\$ 10,97
Chá de ervas padrão – dieta diabético	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,15	un	R\$ 0,64
Mingau padrão – dieta diabético	un	4,00	mês	4,00	1,00	un	4,00	un	R\$ 1,64	un	R\$ 6,57
Margarina com sal, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,32	un	R\$ 1,39
Geleia de fruta, Diet, embalagem individual – sachê	un	3,00	semana	13,05	1,00	un	13,05	un	R\$ 0,58	un	R\$ 7,56
Pão francês integral	kg	4,00	semana	17,40	51,00	g	887,40	g	R\$ 15,85	kg	R\$ 14,06
Torrada integral, embalagem individual – sachê	un	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 0,59	un	R\$ 2,56
Subtotal mensal										R\$ 71,15	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Subtotal diário										R\$ 2,34	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,22	
Total diário por refeição										R\$ 2,12	

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Diabético**

Quadro 68: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta diabético

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Desjejum	R\$ 3,89
Colação	R\$ 1,59
Almoço	R\$ 6,52
Merenda	R\$ 3,67
Jantar	R\$ 6,74
Ceia	R\$ 2,12

Fonte: FGV IBRE.

3.1.5. Dieta Geral de 0 a 01 Ano

Quadro 69: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral de 0 a 01 ano

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Suco natural de frutas											
Cenoura	kg	3,00	mês	3,00	116,00	g	348,00	g	R\$ 3,57	kg	R\$ 1,24
Laranja-lima	kg	2,00	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R\$ 2,83	kg	R\$ 0,68
Laranja-pera	kg	3,00	mês	3,00	120,00	g	360,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 1,33
Maçã nacional	kg	2,00	semana	8,70	115,00	g	1000,50	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 6,56
Mamão	kg	1,00	semana	4,35	96,00	g	417,60	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 1,83
Melão amarelo	kg	1,00	mês	1,00	178,00	g	178,00	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 0,82
Tomate maduro	kg	2,00	mês	2,00	94,00	g	188,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 1,25
Pera	kg	2,00	mês	2,00	63,00	g	126,00	g	R\$ 10,76	kg	R\$ 1,36
Coco verde	kg	2,00	mês	2,00	135,00	g	270,00	g	R\$ 3,14	kg	R\$ 0,85
Subtotal mensal											R\$ 15,91
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,523
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,048
Total diário por refeição											R\$ 0,474
Papa natural de frutas											
Abacate	kg	1,00	mês	1,00	168,00	g	168,00	g	R\$ 6,93	kg	R\$ 1,16
Banana-prata	kg	2,00	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 0,93
Goiaba	kg	2,00	mês	2,00	110,00	g	220,00	g	R\$ 6,02	kg	R\$ 1,32
Maçã nacional	kg	6,00	mês	6,00	115,00	g	690,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 4,53
Mamão	kg	6,00	mês	6,00	244,00	g	1464,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 6,41
Manga	kg	1,00	mês	1,00	252,00	g	252,00	g	R\$ 5,44	kg	R\$ 1,37
Pera	kg	2,00	semana	8,70	200,00	g	1740,00	g	R\$ 10,76	kg	R\$ 18,72
Subtotal mensal											R\$ 34,44
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,131
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,105
Total diário por refeição											R\$ 1,027
Chá de ervas											
Erva-doce	kg	3,00	semana	13,05	2,60	g	33,93	g	R\$ 44,45	kg	R\$ 1,51
Camomila	kg	2,00	semana	8,70	2,60	g	22,62	g	R\$ 31,92	kg	R\$ 0,72
Subtotal mensal											R\$ 2,23
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,073
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,007
Total diário por refeição											R\$ 0,066

Quadro 69: Custos da matéria-prima alimentar – Dieta geral de 0 a 01 ano

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sopa											
Abóbora	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 2,41	kg	0,315
Acelga	kg	2,00	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R\$ 3,02	kg	0,132
Arroz	kg	4,00	semana	17,40	10,00	g	174,00	g	R\$ 3,86	kg	0,671
Aveia	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 17,46	kg	0,759
Batata	kg	2,00	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R\$ 3,51	kg	0,917
Beterraba	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 3,08	kg	0,402
Carne músculo	kg	6,00	semana	26,10	25,00	g	652,50	g	R\$ 22,68	kg	14,798
Cenoura	kg	2,00	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R\$ 3,57	kg	0,931
Chuchu	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 2,67	kg	0,348
Couve	kg	2,00	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R\$ 1,95	kg	0,085
Couve-flor	kg	1,00	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R\$ 10,90	kg	0,237
Escarola	kg	1,00	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R\$ 1,62	kg	0,035
Espinafre	kg	1,00	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R\$ 4,41	kg	0,096
Feijão	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 7,64	kg	0,333
Fubá	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 3,96	kg	0,172
Macarrão sopa	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 7,28	kg	0,950
Mandioca	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 2,86	kg	0,373
Mandioquinha	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 19,64	kg	2,563
Ovo	dz	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 5,66	dz	2,051
Repolho	kg	1,00	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R\$ 4,11	kg	0,089
Cebola	kg	1,00	dia	30,44	26,00	g	791,44	g	R\$ 2,47	kg	1,953
Alho nacional	kg	1,00	dia	30,44	6,00	g	182,64	g	R\$ 17,42	kg	3,182
Cebolinha	kg	1,00	dia	30,44	15,00	g	456,60	g	R\$ 13,94	kg	6,364
Óleo de soja refinado	l	1,00	dia	30,44	2,50	ml	76,10	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 0,58
Sal	kg	1,00	dia	30,44	0,30	g	9,13	g	R\$ 1,88	kg	0,017
Salsa	kg	1,00	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R\$ 21,63	kg	0,658
Tomate	kg	1,00	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R\$ 6,64	kg	0,202
Batata-doce	kg	4,00	dia	121,76	1,00	g	121,76	g	R\$ 3,59	kg	0,437
Subtotal mensal											R\$ 39,65
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,497
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,046
Total diário por refeição											R\$ 0,451

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Dieta Geral de 0 a 01 Ano**

Quadro 70: Resumo da matéria-prima alimentar – Dieta geral de 0 a 01 ano

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Suco natural de frutas	R\$ 0,47
Papa natural de frutas	R\$ 1,03
Chá de ervas	R\$ 0,07
Sopa	R\$ 0,45

Fonte: FGV IBRE.

3.1.6. Porção para Diabético Infantil – Bebê

Quadro 71: Custos da matéria-prima alimentar – Porção para diabético

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Suco natural de frutas											
Laranja-lima	kg	2,00	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R\$ 2,83	kg	R\$ 0,68
Laranja-pera	kg	3,00	mês	3,00	120,00	g	360,00	g	R\$ 3,70	kg	R\$ 1,33
Maçã nacional	kg	2,00	semana	8,70	115,00	g	1000,50	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 6,56
Mamão	kg	1,00	semana	4,35	96,00	g	417,60	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 1,83
Manga	kg	1,00	mês	1,00	252,00	g	252,00	g	R\$ 5,44	kg	R\$ 1,37
Melão amarelo	kg	1,00	mês	1,00	178,00	g	178,00	g	R\$ 4,59	kg	R\$ 0,82
Melancia	kg	1,00	mês	1,00	217,00	g	217,00	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 0,42
Tomate maduro	kg	2,00	mês	2,00	94,00	g	188,00	g	R\$ 6,64	kg	R\$ 1,25
Subtotal mensal											R\$ 14,26
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,469
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,043
Total diário por refeição											R\$ 0,425
Papa natural de frutas											
Abacate	kg	1,00	mês	1,00	160,00	g	160,00	g	R\$ 6,93	kg	R\$ 1,11
Banana-prata	kg	2,00	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R\$ 3,87	kg	R\$ 0,93
Goiaba	kg	2,00	mês	2,00	50,00	g	100,00	g	R\$ 6,02	kg	R\$ 0,60
Maçã nacional	kg	6,00	mês	6,00	115,00	g	690,00	g	R\$ 6,56	kg	R\$ 4,53
Mamão	kg	6,00	mês	6,00	163,00	g	978,00	g	R\$ 4,38	kg	R\$ 4,28
Manga	kg	1,00	mês	1,00	252,00	g	252,00	g	R\$ 5,44	kg	R\$ 1,37
Pera	kg	2,00	semana	8,70	200,00	g	1740,00	g	R\$ 10,76	kg	R\$ 18,72
Subtotal mensal											R\$ 31,54
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 1,036
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,096
Total diário por refeição											R\$ 0,940
Chá de ervas											
Adoçante sachê	kg	1,00	dia	30,44	1,00	un	30,44	g	R\$ 0,13	un	R\$ 4,08
Erva-doce	kg	2,00	mês	2,00	2,60	g	5,20	g	R\$ 44,45	kg	R\$ 0,23
Camomila	kg	2,00	mês	2,00	2,60	g	5,20	g	R\$ 31,92	kg	R\$ 0,17
Subtotal mensal											R\$ 4,48
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,15
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,01
Total diário por refeição											R\$ 0,13

Quadro 71: Custos da matéria-prima alimentar – Porção para diabético

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/mês	Total per Capita do Alimento Bruto In Natura		Consumo per Capita mensal do Alimento Bruto In Natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un		Quant.	Un	Quant.	Un	R\$	Un	
Sopa											
Abobrinha brasileira	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 2,38	kg	0,311
Abobrinha italiana	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 3,07	kg	0,400
Abóbora	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 2,41	kg	0,315
Arroz	kg	4,00	semana	17,40	10,00	g	174,00	g	R\$ 3,86	kg	0,671
Aveia	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 17,46	kg	0,759
Batata	kg	2,00	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R\$ 3,51	kg	0,917
Beterraba	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 3,08	kg	0,402
Brócolis	kg	2,00	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R\$ 10,20	kg	0,444
Cará	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 8,35	kg	1,090
Carne músculo	kg	6,00	semana	26,10	25,00	g	652,50	g	R\$ 22,68	kg	14,798
Cenoura	kg	2,00	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R\$ 3,57	kg	0,931
Chuchu	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 2,67	kg	0,348
Couve	kg	2,00	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R\$ 1,95	kg	0,085
Espinafre	kg	1,00	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R\$ 4,41	kg	0,096
Feijão	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 7,64	kg	0,333
Fígado	kg	1,00	semana	4,35	25,00	g	108,75	g	R\$ 10,59	kg	1,151
Frango peito	kg	6,00	semana	26,10	40,00	g	1044,00	g	R\$ 14,53	kg	15,173
Fubá	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 3,96	kg	0,172
Grão de bico	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 13,56	kg	0,590
Lentilha	kg	1,00	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R\$ 16,60	kg	0,722
Macarrão sopa	kg	3,00	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R\$ 7,28	kg	0,950
Mandioca	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 2,86	kg	0,373
Mandioquinha	kg	1,00	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R\$ 19,64	kg	2,563
Ovo	dz	1,00	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R\$ 5,66	dz	2,051
Repolho	kg	1,00	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R\$ 4,11	kg	0,089
Cebola	kg	1,00	dia	30,44	26,00	g	791,44	g	R\$ 2,47	kg	1,953
Alho nacional	kg	1,00	dia	30,44	6,00	g	182,64	g	R\$ 17,42	kg	3,182
Cebolinha	kg	1,00	dia	30,44	15,00	g	456,60	g	R\$ 13,94	kg	6,364
Óleo de soja refinado	l	1,00	dia	30,44	2,50	ml	76,10	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 0,58
Sal	kg	1,00	dia	30,44	0,30	g	9,13	g	R\$ 1,88	kg	0,017
Salsa	kg	1,00	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R\$ 21,63	kg	0,658
Tomate	kg	1,00	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R\$ 6,64	kg	0,202
Subtotal mensal											R\$ 58,69
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R\$ 0,736
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,068
Total diário por refeição											R\$ 0,668

Fonte: FGV IBRE.

▪ **Resumo da Matéria-prima Alimentar da Porção para Diabético**

Quadro 72: Resumo da matéria-prima alimentar – Porção para diabético

Resumo Matéria-prima	Custo Unitário (R\$)
Suco natural de frutas	R\$ 0,43
Papa natural de frutas	R\$ 0,94
Chá de ervas	R\$ 0,13
Sopa	R\$ 0,67

Fonte: FGV IBRE.

3.2. Matéria-prima Não Alimentar

3.2.1. Paciente Adulto

a) Recicláveis individuais (Todas as dietas)

Quadro 73: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar comum a todas as dietas

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Desjejum					
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,05	dia	R\$ 0,003
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Saco plástico para fruta	un	R\$ 0,04	1,00	dia	R\$ 0,043
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,719
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,067
Total Diário por Refeição					R\$ 0,653
Colação					
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,05	dia	R\$ 0,003
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	0,77	dia	R\$ 0,059
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,23	dia	R\$ 0,019
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,678
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,063
Total Diário por Refeição					R\$ 0,615
Merenda					
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,05	dia	R\$ 0,003
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,676
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,063
Total Diário por Refeição					R\$ 0,614
Ceia					
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,05	dia	R\$ 0,003
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,676
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,063
Total Diário por Refeição					R\$ 0,614

Fonte: FGV IBRE.

- b) Recicláveis individuais (Dieta geral, pastosa, branda, hipercalórica e hiperproteica e diabético)

Quadro 74: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (dieta geral, hiper hiper e diabético)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Almoço					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,50	dia	R\$ 0,041
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R\$ 0,03	0,33	dia	R\$ 0,010
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Faca descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,081
Garfo descartável	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,092
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R\$ 0,37	0,50	dia	R\$ 0,183
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	0,33	dia	R\$ 0,048
Bandeja de alumínio 3 divisórias 900 ml com tampa	un	R\$ 1,41	1,00	dia	R\$ 1,415
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	1,00	dia	R\$ 0,021
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 2,649
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,245
Total Diário por Refeição					R\$ 2,404
Jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,50	dia	R\$ 0,041
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R\$ 0,03	0,33	dia	R\$ 0,010
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Faca descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,081
Garfo descartável	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,092
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R\$ 0,37	0,50	dia	R\$ 0,183
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	0,33	dia	R\$ 0,048
Bandeja de alumínio 3 divisórias 900ml com tampa	un	R\$ 1,41	1,00	dia	R\$ 1,415
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	1,00	dia	R\$ 0,021
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 2,649
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,245
Total Diário por Refeição					R\$ 2,404

Fonte: FGV IBRE.

c) Recicláveis individuais (Dieta leve e hipocalórica)

Quadro 75: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (Dieta leve e hipocalórica)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Almoço					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,50	dia	R\$ 0,041
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Faca descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,081
Garfo descartável	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,092
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R\$ 0,37	0,50	dia	R\$ 0,183
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	0,33	dia	R\$ 0,048
Bandeja de alumínio 3 divisórias 900 ml com tampa	un	R\$ 1,41	1,00	dia	R\$ 1,415
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	1,00	dia	R\$ 0,021
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 2,640
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,244
Total Diário por Refeição					R\$ 2,396
Jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,50	dia	R\$ 0,041
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Faca descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,081
Garfo descartável	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,092
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R\$ 0,37	0,50	dia	R\$ 0,183
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	0,33	dia	R\$ 0,048
Bandeja de alumínio 3 divisórias 900 ml com tampa	un	R\$ 1,41	1,00	dia	R\$ 1,415
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	1,00	dia	R\$ 0,021
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 2,640
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,244
Total Diário por Refeição					R\$ 2,396

Fonte: FGV IBRE.

d) Recicláveis individuais (líquida, semilíquida e líquida restrita)

Quadro 76: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (líquida, semilíquida e líquida restrita)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Almoço e jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	2,00	dia	R\$ 0,116
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	2,00	dia	R\$ 0,166
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	2,00	dia	R\$ 0,152
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	2,00	dia	R\$ 1,069
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,056
Guardanapo	un	R\$ 0,03	2,00	dia	R\$ 0,067
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	1,00	dia	R\$ 0,144
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	2,00	dia	R\$ 0,042
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	2,00	dia	R\$ 0,059
Subtotal diário por refeição					R\$ 1,899
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,176
Total Diário por Refeição					R\$ 0,862

Fonte: FGV IBRE.

e) Recicláveis individuais (Dieta hipercalórica)

Quadro 77: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (Dieta hipercalórica)

(continua)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Almoço					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,50	dia	R\$ 0,041
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R\$ 0,03	0,33	dia	R\$ 0,010
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Faca descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,081
Garfo descartável	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,092
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R\$ 0,37	0,50	dia	R\$ 0,183
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	0,33	dia	R\$ 0,048
Bandeja de alumínio 3 divisórias 900 ml com tampa	un	R\$ 1,41	1,00	dia	R\$ 1,415
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	1,00	dia	R\$ 0,021
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	1	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 2,649
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,245
Total Diário por Refeição					R\$ 2,404

Quadro 77: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (Dieta hipercalórica)

(conclusão)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,50	dia	R\$ 0,041
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R\$ 0,03	0,33	dia	R\$ 0,010
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Faca descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,081
Garfo descartável	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,092
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R\$ 0,37	0,50	dia	R\$ 0,183
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	0,33	dia	R\$ 0,048
Bandeja de alumínio 3 divisórias 900ml com tampa	un	R\$ 1,41	1,00	dia	R\$ 1,415
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	1,00	dia	R\$ 0,021
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	1	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 2,649
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,245
Total Diário por Refeição					R\$ 2,404

Fonte: FGV IBRE.

f) Recicláveis individuais (Lanches)

Quadro 78: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (lanches)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Lanche específico					
Saco de papel para lanche	un	R\$ 0,07	1,00	dia	R\$ 0,067
Saco plástico para fruta	un	R\$ 0,04	1,00	dia	R\$ 0,043
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	2,00	dia	R\$ 0,152
Bandeja em polipropileno	un	R\$ 9,34	1,00	dia	R\$ 0,003
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Sacola plástica tamanho 25 x 35 cm	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,094
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,393
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,036
Total Diário por Refeição					R\$ 0,356

Fonte: FGV IBRE.

g) Bebidas (Litro)

Quadro 79: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar – Bebidas (litro)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Bebidas litro					
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	4,00	dia	R\$ 0,304
Subtotal diário por litro					R\$ 0,304
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,028
Total Diário por Refeição					R\$ 0,276

Fonte: FGV IBRE.

h) Recicláveis para o preparo das refeições (Todas as dietas)

Quadro 80: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar – recicláveis para o preparo das refeições (todas as dietas)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Quantidade		Consumo Mensal (Un)	Custo Total (mês)
			Consumo	Frequência		
Filme plástico atóxico, tipo fitafilm com 9,200 kg 1500 m	rolo	R\$ 116,76	3,00	mês	3	R\$ 350,28
Luvvas descartáveis	un	R\$ 0,77	12,00	dia	365	R\$ 281,48
Pano multiuso, tipo cross-hatch, rolo com 300 m x 30 cm.	rolo	R\$ 169,43	1,00	mês	1	R\$ 169,43
Sacos plásticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos 15x20cm (100/rolo)	un	R\$ 0,11	24,00	dia	731	R\$ 80,00
Máscara cirúrgica descartável gramatura 30, com clip integrado	un	R\$ 0,62	3,00	dia	91	R\$ 56,39
Total mensal						R\$ 937,59
Custo diário por comensal						R\$ 0,04
Crédito PIS/COFINS						-R\$ 0,004
Custo Diário Final por Comensal						R\$ 0,040

* Quantidade de refeições diárias = 1.000.
Fonte: FGV IBRE.

3.2.2. Paciente Infantil

a) Recicláveis individuais (Infantil de 0 a 01 ano)

Quadro 81: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (0 a 01 ano)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Suco de frutas					
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,05	dia	R\$ 0,003
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,643
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,059
Total Diário por Refeição					R\$ 0,583
Papa de frutas					
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,163
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,015
Total Diário por Refeição					R\$ 0,148
Chá de ervas					
Mamadeira uso hospitalar, frasco, bico, capuz protetor de 240 ml	un	R\$ 18,68	1,00	dia	R\$ 0,051
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,080
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,007
Total Diário por Refeição					R\$ 0,073
Sopa					
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,083
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,188
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,017
Total Diário por Refeição					R\$ 0,171

Fonte: FGV IBRE.

b) Recicláveis individuais (Infantil de 01 a 12 anos – Todas as dietas)

Quadro 82: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (01 a 12 anos – Todas as dietas)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Desjejum					
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Saco plástico para fruta	un	R\$ 0,04	1,00	dia	R\$ 0,043
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,744
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,069
Total Diário por Refeição					R\$ 0,676
Colação					
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	0,77	dia	R\$ 0,059
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	0,77	dia	R\$ 0,412
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,23	dia	R\$ 0,019
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,580
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,054
Total Diário por Refeição					R\$ 0,526
Merenda					
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,701
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,065
Total Diário por Refeição					R\$ 0,636
Ceia					
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,701
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,065
Total Diário por Refeição					R\$ 0,636

Fonte: FGV IBRE.

- c) Recicláveis individuais (Dieta geral, pastosa, leve, branda, hipocalórica, hiper hiper e diabético)

Quadro 83: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (Geral, pastosa, leve, branda, hipocalórica, hiper hiper e diabético)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Almoço					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,50	dia	R\$ 0,041
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R\$ 0,03	0,33	dia	R\$ 0,010
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Faca descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,081
Garfo descartável	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,092
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R\$ 0,37	0,50	dia	R\$ 0,183
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	0,33	dia	R\$ 0,048
Bandeja de alumínio 3 divisórias 900ml com tampa	un	R\$ 1,41	1,00	dia	R\$ 1,415
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	1,00	dia	R\$ 0,021
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 2,649
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,245
Total Diário por Refeição					R\$ 2,404
Jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,058
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	0,50	dia	R\$ 0,041
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R\$ 0,03	0,33	dia	R\$ 0,010
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,076
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	0,50	dia	R\$ 0,028
Faca descartável	un	R\$ 0,08	1,00	dia	R\$ 0,081
Garfo descartável	un	R\$ 0,09	1,00	dia	R\$ 0,092
Guardanapo	un	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,033
Pote descartável para salada	un	R\$ 0,37	0,50	dia	R\$ 0,183
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	0,33	dia	R\$ 0,048
Bandeja de alumínio 3 divisórias 900ml com tampa	un	R\$ 1,41	1,00	dia	R\$ 1,415
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	1,00	dia	R\$ 0,021
Etiqueta para identificação	milheiro	R\$ 0,03	1,00	dia	R\$ 0,029
Subtotal diário por refeição					R\$ 2,649
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,245
Total Diário por Refeição					R\$ 2,404

Fonte: FGV IBRE.

d) Recicláveis individuais (líquida e semilíquida)

Quadro 84: Resumo dos custos da matéria-prima não alimentar (líquida e semilíquida)

Item	Un	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Almoço e jantar					
Colher de sobremesa descartável	un	R\$ 0,06	2,00	dia	R\$ 0,116
Colher de sopa descartável	un	R\$ 0,08	2,00	dia	R\$ 0,166
Copo descartável, em plástico, capacidade de 100 ml	un	R\$ 0,03	2,00	dia	R\$ 0,058
Copo descartável 300 ml	un	R\$ 0,08	2,00	dia	R\$ 0,152
Tampa para copo descartável de 300 ml	un	R\$ 0,53	1,00	dia	R\$ 0,535
Canudo dobrável	un	R\$ 0,06	1,00	dia	R\$ 0,056
Guardanapo	un	R\$ 0,03	2,00	dia	R\$ 0,067
Pote descartável para sobremesa	un	R\$ 0,14	2,00	dia	R\$ 0,288
Saco plástico para talher	un	R\$ 0,02	2,00	dia	R\$ 0,042
Etiqueta para identificação	un	R\$ 0,03	2,00	dia	R\$ 0,059
Subtotal diário por refeição					R\$ 1,538
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,142
Total Diário por Refeição					R\$ 1,396

Fonte: FGV IBRE.

e) Recicláveis para o preparo das refeições (Todas as dietas)

Quadro 85: 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 (mês)
			Consumo	Frequência		
Filme plástico atóxico, tipo fitafilm com 9,200 kg 1500 m	rolo	R\$ 116,76	3,00	mês	3	R\$ 350,28
Luvas descartáveis	un	R\$ 0,77	12,00	dia	365	R\$ 281,48
Pano multiuso, tipo cross-hatch, rolo com 300 m x 30 cm.	rolo	R\$ 169,43	1,00	mês	1	R\$ 169,43
Sacos plásticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos (15x20cm). (100/rolo)	un	R\$ 0,11	24,00	dia	731	R\$ 80,00
Máscara cirúrgica descartável, tipo retangular, gramatura 30, com clip integrado	un	R\$ 0,62	3,00	dia	91	R\$ 56,39
Total mensal						R\$ 937,59
Custo diário por comensal						R\$ 0,04
Crédito PIS/COFINS						-R\$ 0,004
Custo Diário Final por Comensal						R\$ 0,040

* Quantidade de refeições diárias = 1.000. Foi considerado o mês como 30,44 dias.

Fonte: FGV IBRE.

3.3. Despesas Diversas

Quadro 86: 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	Acima de 501
Parâmetro adotado						
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650
Produtos para higienização e limpeza						
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 20,19	R\$ 20,19	R\$ 20,19	R\$ 20,19	R\$ 20,19	R\$ 20,19
Coeficiente utilizado de 3% do custo total de matéria-prima	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%
Custo diário com higienização e limpeza (R\$/dia)	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61	R\$ 0,61
Despesas com manutenção de instalações						
Total equipe de manutenção	R\$ 22.878,46	R\$ 22.878,46	R\$ 22.878,46	R\$ 22.878,46	R\$ 22.878,46	R\$ 22.878,46
Despesa com material, equipamento e ferramental	R\$ 2.287,85	R\$ 2.287,85	R\$ 2.287,85	R\$ 2.287,85	R\$ 2.287,85	R\$ 2.287,85
Custo mensal de manutenção de instalações	R\$ 25.166,30	R\$ 25.166,30	R\$ 25.166,30	R\$ 25.166,30	R\$ 25.166,30	R\$ 25.166,30
Produção da equipe	12	8	6	4	3	2,5
Coeficiente	0,083	0,125	0,167	0,250	0,333	0,400
Rateio	R\$ 2.097,192	R\$ 3.145,788	R\$ 4.194,384	R\$ 6.291,576	R\$ 8.388,768	R\$ 10.066,522
Custo unitário diário	R\$ 1,15	R\$ 0,86	R\$ 0,77	R\$ 0,79	R\$ 0,61	R\$ 0,51
Despesa com controle integrado de pragas						
Custo de aplicação mensal/m ²	R\$ 2,07	R\$ 2,07	R\$ 2,07	R\$ 2,07	R\$ 2,07	R\$ 2,07
Área total requerida (m ²)	42,6	60	80	125	200	250
Subtotal por mês	R\$ 88,31	R\$ 124,38	R\$ 165,85	R\$ 259,13	R\$ 414,61	R\$ 518,27
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 8,17	-R\$ 11,51	-R\$ 15,34	-R\$ 23,97	-R\$ 38,35	-R\$ 47,94
Custo total por mês	R\$ 80,14	R\$ 112,88	R\$ 150,50	R\$ 235,16	R\$ 376,26	R\$ 470,33
Custo unitário diário	R\$ 0,044	R\$ 0,031	R\$ 0,027	R\$ 0,030	R\$ 0,027	R\$ 0,024
Análise microbiológica dos alimentos preparados						
Quantidade estimada mensal de análises	2	2	4	4	4	4
Valor unitário	R\$ 309,92	R\$ 309,92	R\$ 309,92	R\$ 309,92	R\$ 309,92	R\$ 309,92
Valor mensal	R\$ 619,85	R\$ 619,85	R\$ 1.239,70	R\$ 1.239,70	R\$ 1.239,70	R\$ 1.239,70
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 57,34	-R\$ 57,34	-R\$ 114,67	-R\$ 114,67	-R\$ 114,67	-R\$ 114,67
Custo total por mês	R\$ 562,512	R\$ 562,512	R\$ 1.125,025	R\$ 1.125,025	R\$ 1.125,025	R\$ 1.125,025
Custo unitário diário	R\$ 0,308	R\$ 0,154	R\$ 0,205	R\$ 0,142	R\$ 0,082	R\$ 0,057

Quadro 86: Resumo dos custos com despesas de acordo com o quantitativo de comensais
(continuação)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais					
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Análise de potabilidade da água						
Quantidade estimada mensal de análises (SEMESTRAL)	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R\$ 45,61	R\$ 45,61	R\$ 45,61	R\$ 45,61	R\$ 45,61	R\$ 45,61
Valor mensal	R\$ 7,60	R\$ 7,60	R\$ 7,60	R\$ 7,60	R\$ 7,60	R\$ 7,60
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,70	-R\$ 0,70	-R\$ 0,70	-R\$ 0,70	-R\$ 0,70	-R\$ 0,70
Custo total por mês	R\$ 6,90	R\$ 6,90	R\$ 6,90	R\$ 6,90	R\$ 6,90	R\$ 6,90
Custo unitário diário	R\$ 0,0038	R\$ 0,0019	R\$ 0,0013	R\$ 0,0009	R\$ 0,0005	R\$ 0,0003
Análise de Swab – mãos (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)						
Quantidade de análises estimada	3	3	3	3	3	3
Quantidade de análises estimada mensalmente (TRIMESTRAL)	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333
Valor unitário	R\$ 153,17	R\$ 153,17	R\$ 153,17	R\$ 153,17	R\$ 153,17	R\$ 153,17
Valor mensal	R\$ 153,17	R\$ 153,17	R\$ 153,17	R\$ 153,17	R\$ 153,17	R\$ 153,17
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 14,17	-R\$ 14,17	-R\$ 14,17	-R\$ 14,17	-R\$ 14,17	-R\$ 14,17
Custo total por mês	R\$ 139,00	R\$ 139,00	R\$ 139,00	R\$ 139,00	R\$ 139,00	R\$ 139,00
Custo unitário diário	R\$ 0,0761	R\$ 0,0381	R\$ 0,0254	R\$ 0,0176	R\$ 0,0101	R\$ 0,0070
Análise de Swab – utensílios (cozinha geral, lactário e setor de manipulação de dietas)						
Quantidade de análises estimada	3	3	3	3	3	3
Quantidade de análises estimada mensalmente (TRIMESTRAL)	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333	0,333
Valor unitário	R\$ 213,57	R\$ 213,57	R\$ 213,57	R\$ 213,57	R\$ 213,57	R\$ 213,57
Valor mensal	R\$ 213,57	R\$ 213,57	R\$ 213,57	R\$ 213,57	R\$ 213,57	R\$ 213,57
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 19,76	-R\$ 19,76	-R\$ 19,76	-R\$ 19,76	-R\$ 19,76	-R\$ 19,76
Custo total por mês	R\$ 193,81	R\$ 193,81	R\$ 193,81	R\$ 193,81	R\$ 193,81	R\$ 193,81
Custo unitário diário	R\$ 0,1061	R\$ 0,0531	R\$ 0,0354	R\$ 0,0245	R\$ 0,0141	R\$ 0,0098
Equipamentos						
Custo total de aquisição	R\$ 76.972,91	R\$ 79.326,60	R\$ 127.662,74	R\$ 150.915,95	R\$ 216.265,60	R\$ 273.806,14
Custo diário de depreciação	R\$ 0,351	R\$ 0,181	R\$ 0,194	R\$ 0,159	R\$ 0,132	R\$ 0,115
Custo diário de manutenção	R\$ 0,351	R\$ 0,181	R\$ 0,194	R\$ 0,159	R\$ 0,132	R\$ 0,115
Custo unitário diário	R\$ 0,702	R\$ 0,362	R\$ 0,388	R\$ 0,318	R\$ 0,263	R\$ 0,231
Utensílios						
Custo de aquisição	6.349,67	7.721,52	7.690,51	8.385,43	14.044,55	20.171,45
Custo unitário diário	R\$ 0,145	R\$ 0,088	R\$ 0,058	R\$ 0,044	R\$ 0,043	R\$ 0,042

Quadro 86: Resumo dos custos com despesas de acordo com o quantitativo de comensais
(conclusão)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais					
	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Despesas com gás						
Consumo diário por comensal (Kg)	0,106	0,096	0,090	0,085	0,077	0,072
Custo unitário (kg)	R\$ 9,47	R\$ 9,47	R\$ 9,47	R\$ 9,47	R\$ 9,47	R\$ 9,47
Subtotal unitário diário	R\$ 1,00	R\$ 0,91	R\$ 0,85	R\$ 0,80	R\$ 0,73	R\$ 0,68
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,09	-R\$ 0,08	-R\$ 0,08	-R\$ 0,07	-R\$ 0,07	-R\$ 0,06
Custo unitário diário	R\$ 0,908	R\$ 0,823	R\$ 0,774	R\$ 0,729	R\$ 0,662	R\$ 0,617
Total de despesas diversas	R\$ 4,05	R\$ 3,02	R\$ 2,89	R\$ 2,71	R\$ 2,32	R\$ 2,10
Locação do espaço físico						
Coefficiente de área por nº de refeições preparadas*	0,80	0,70	0,60	0,50	0,40	0,30
Área total requerida (m²)	48,00	84,00	108,00	130,00	180,00	195,00
Valor médio/m² de locação mensal	R\$ 28,00	R\$ 28,00	R\$ 28,00	R\$ 28,00	R\$ 28,00	R\$ 28,00
Custo mensal	R\$ 1.344,00	R\$ 2.352,00	R\$ 3.024,00	R\$ 3.640,00	R\$ 5.040,00	R\$ 5.460,00
Custo unitário diário	R\$ 0,74	R\$ 1,29	R\$ 1,66	R\$ 1,99	R\$ 2,76	R\$ 2,99

Fonte: FGV IBRE.

3.4. Equipamentos

Quadro 87: Custos com equipamentos

(continua)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal						Custo com Equipamentos por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Área de carnes													
Tampo (pia), em aço inox, com duas cubas para descongelamento, medidas de 2,10x0,70x0,85 m, cubas de 0,60x0,50x0,40 m	R\$ 7.906,38			1	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 7.906,38	R\$ 7.906,38	R\$ 7.906,38	R\$ 7.906,38
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\$ 5.719,68	1	1	1				R\$ 5.719,68	R\$ 5.719,68	R\$ 5.719,68	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Área de cocção													
Fogão a gás com 06 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R\$ 3.182,94	1	1	1	1	1	1	R\$ 3.182,94	R\$ 3.182,94	R\$ 3.182,94	R\$ 3.182,94	R\$ 3.182,94	R\$ 3.182,94
Bifeteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	R\$ 339,65				1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 339,65	R\$ 339,65	R\$ 339,65
Banho-maria para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40m	R\$ 992,22	1	1	1	1	1	1	R\$ 992,22	R\$ 992,22	R\$ 992,22	R\$ 992,22	R\$ 992,22	R\$ 992,22
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	R\$ 13.171,81					1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 13.171,81	R\$ 13.171,81
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	R\$ 9.621,49						1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 9.621,49

Quadro 87: Custos com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal						Custo com Equipamentos por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Área de cocção													
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 m x 0,85 m	R\$ 11.633,35							R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R\$ 4.997,44			1	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4.997,44	R\$ 4.997,44	R\$ 4.997,44	R\$ 4.997,44
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R\$ 3.869,06							R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Mesa p/ 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\$ 2.242,53				1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2.242,53	R\$ 2.242,53	R\$ 2.242,53
Mesa p/ 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\$ 6.011,11							R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monof.	R\$ 962,88	1	1					R\$ 962,88	R\$ 962,88	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	R\$ 1.125,88			1	1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 1.125,88	R\$ 1.125,88	R\$ 1.125,88	R\$ 2.251,76
Refrigerador industrial, galvanizada internamente e externamente em aço inox, de 1,20 x 0,60 x 1,90 m, cap. 1200 litros	R\$ 8.383,45			1	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 8.383,45	R\$ 8.383,45	R\$ 8.383,45	R\$ 8.383,45
Área de guarda de caixotes													
Estante de 4 planos lisa, de 1,5 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 3.443,65					2	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 6.887,29	R\$ 6.887,29
Área de lavagem e guarda de material limpeza													
Estante de aço pintada com 4 planos de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 2.039,83						1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2.039,83
Grelha de piso de 1,00 x 0,20 m	R\$ 222,41					1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 222,41	R\$ 222,41
Tanque de aço inox	R\$ 4.241,65	1	1	1	1	1	1	R\$ 4.241,65	R\$ 4.241,65	R\$ 4.241,65	R\$ 4.241,65	R\$ 4.241,65	R\$ 4.241,65

Quadro 87: Custos com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal						Custo com Equipamentos por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Área de massas, sobremesas e lanches													
Cafeteira elétrica capacidade 50 litros em aço inox	R\$ 3.266,99	1	1	1		1	1	R\$ 3.266,99	R\$ 3.266,99	R\$ 3.266,99	R\$ 0,00	R\$ 3.266,99	R\$ 3.266,99
Batedeira elétrica 5 litros	R\$ 2.760,03	1	1					R\$ 2.760,03	R\$ 2.760,03	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Batedeira elétrica planetária 12 litros	R\$ 5.149,14			1		1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5.149,14	R\$ 0,00	R\$ 5.149,14	R\$ 5.149,14
Área de montagem													
Carro térmico de 1,3 x 0,70 x 0,90 m com 4 recipientes	R\$ 2.387,81	2	2	2	4	4	4	R\$ 4.775,62	R\$ 4.775,62	R\$ 4.775,62	R\$ 9.551,24	R\$ 9.551,24	R\$ 9.551,24
Carro plataforma 300 kg para transporte (distribuição e expedição)	R\$ 1.064,20						1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 1.064,20
Carro auxiliar para transporte de GN com 2 planos em aço inox, de 1,00 x 0,50 m	R\$ 2.320,14			1	1	2	3	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2.320,14	R\$ 2.320,14	R\$ 4.640,28	R\$ 6.960,41
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 2.039,83			1	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2.039,83	R\$ 2.039,83	R\$ 2.039,83	R\$ 2.039,83
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\$ 6.264,79	1	1	1	1	2	2	R\$ 6.264,79	R\$ 6.264,79	R\$ 6.264,79	R\$ 6.264,79	R\$ 12.529,58	R\$ 12.529,58
Área de vegetais													
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 150 kg/h	R\$ 2.593,59		1	1	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 2.593,59	R\$ 2.593,59	R\$ 2.593,59	R\$ 2.593,59	R\$ 2.593,59
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\$ 3.530,24	1	1	1	1	1	1	R\$ 3.530,24	R\$ 3.530,24	R\$ 3.530,24	R\$ 3.530,24	R\$ 3.530,24	R\$ 3.530,24
Área para higienização de panelas e utensílios													
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R\$ 6.044,71				1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 6.044,71	R\$ 6.044,71	R\$ 6.044,71
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\$ 6.264,79	1	1	1	1	2	2	R\$ 6.264,79	R\$ 6.264,79	R\$ 6.264,79	R\$ 6.264,79	R\$ 12.529,58	R\$ 12.529,58
Mesa em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R\$ 3.819,22			1				R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3.819,22	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Quadro 87: Custos com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal						Custo com Equipamentos por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Estante gradeada em aço inox de 1,4 x 0,50 x 1,80 m, fixa com 4 planos	R\$ 4.421,70			1	1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4.421,70	R\$ 4.421,70	R\$ 4.421,70	R\$ 8.843,40
Câmaras frigoríficas													
Câmara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes *	R\$ 12.098,45						1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 12.098,45
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios *	R\$ 22.619,11					1		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 22.619,11	R\$ 0,00
Câmara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais *	R\$ 25.983,42						1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 25.983,42
Antecâmara *	R\$ 19.485,49				1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 19.485,49	R\$ 19.485,49	R\$ 19.485,49
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável, distância do piso = 0,30 m	R\$ 2.920,78						4	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 11.683,12
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável, distância do piso = 0,50 m	R\$ 2.920,78						4	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 11.683,12
Despensa													
Mesa em aço, para apoio da balança, medidas aproximadas de 0,50x0,50x0,60m	R\$ 1.471,01	1	1	1	1	1	1	R\$ 1.471,01	R\$ 1.471,01	R\$ 1.471,01	R\$ 1.471,01	R\$ 1.471,01	R\$ 1.471,01
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capacidade 30 kg e graduação 10 g	R\$ 1.109,73	1	1	1	1	1	1	R\$ 1.109,73	R\$ 1.109,73	R\$ 1.109,73	R\$ 1.109,73	R\$ 1.109,73	R\$ 1.109,73
Cadeira giratória	R\$ 301,53	1	1	1	1	1	1	R\$ 301,53	R\$ 301,53	R\$ 301,53	R\$ 301,53	R\$ 301,53	R\$ 301,53
Escada de metal com 5 degraus	R\$ 236,82	1	1	1	1	1	1	R\$ 236,82	R\$ 236,82	R\$ 236,82	R\$ 236,82	R\$ 236,82	R\$ 236,82
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, com 5 prateleiras. Dimensões: 0,92 x 0,50 x 1,80 m com vão entre prateleiras 0,46 m	R\$ 1.134,71	1	1	2	2	3	4	R\$ 1.134,71	R\$ 1.134,71	R\$ 2.269,43	R\$ 2.269,43	R\$ 3.404,14	R\$ 4.538,85

Quadro 87: Custos com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal						Custo com Equipamentos por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Despesa													
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m	R\$ 199,03	1	1	1	2	3	5	R\$ 199,03	R\$ 199,03	R\$ 199,03	R\$ 398,05	R\$ 597,08	R\$ 995,14
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 3.098,79	2	2	2	2			R\$ 6.197,59	R\$ 6.197,59	R\$ 6.197,59	R\$ 6.197,59	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Mesa de escritório 1,50 m	R\$ 356,92	1	1	1	1	1	1	R\$ 356,92	R\$ 356,92	R\$ 356,92	R\$ 356,92	R\$ 356,92	R\$ 356,92
Refrigerador comercial vertical 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m com cap. 1200 litros	R\$ 12.727,67	1	1	2	2	1	1	R\$ 12.727,67	R\$ 12.727,67	R\$ 25.455,34	R\$ 25.455,34	R\$ 12.727,67	R\$ 12.727,67
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\$ 2.450,55	1	1	2	2	3	4	R\$ 2.450,55	R\$ 2.450,55	R\$ 4.901,10	R\$ 4.901,10	R\$ 7.351,65	R\$ 9.802,20
Recepção e controle													
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m com gavetas	R\$ 4.631,27				1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4.631,27	R\$ 4.631,27	R\$ 4.631,27
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\$ 3.836,59							R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Balança de carga 100 kg	R\$ 1.635,00	1	1	1				R\$ 1.635,00	R\$ 1.635,00	R\$ 1.635,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Balança de carga 300 kg	R\$ 1.782,20				1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 1.782,20	R\$ 1.782,20	R\$ 1.782,20
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	R\$ 2.584,20	1	1	1	1	1	1	R\$ 2.584,20	R\$ 2.584,20	R\$ 2.584,20	R\$ 2.584,20	R\$ 2.584,20	R\$ 2.584,20

Quadro 87: Custos com equipamentos

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal						Custo com Equipamentos por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
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\$ 12.452,05	1	1					R\$ 12.452,05	R\$ 12.452,05	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\$ 12.961,83			1				R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 12.961,83	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\$ 20.985,14				1	1		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 20.985,14	R\$ 20.985,14
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\$ 18.674,72				1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 18.674,72	R\$ 18.674,72	R\$ 18.674,72
Subtotal								R\$ 84.818,63	R\$ 87.412,23	R\$ 140.675,20	R\$ 166.298,57	R\$ 238.309,20	R\$ 301.714,75
Crédito PIS/COFINS								-R\$ 7.845,72	-R\$ 8.085,63	-R\$ 13.012,46	-R\$ 15.382,62	-R\$ 22.043,60	-R\$ 27.908,61
Custo total de aquisição (R\$)								R\$ 76.972,91	R\$ 79.326,60	R\$ 127.662,74	R\$ 150.915,95	R\$ 216.265,60	R\$ 273.806,14
Número médio de comensais								60	120	180	260	450	650
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais								R\$ 0,35	R\$ 0,18	R\$ 0,19	R\$ 0,16	R\$ 0,13	R\$ 0,12
Custo diário de manutenção = 10% do custo total de aquisição/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais								R\$ 0,35	R\$ 0,18	R\$ 0,19	R\$ 0,16	R\$ 0,13	R\$ 0,12
Custo unitário diário nas dependências da contratada por comensal								R\$ 0,70	R\$ 0,36	R\$ 0,39	R\$ 0,32	R\$ 0,26	R\$ 0,23

* Para estes itens, devido às suas características específicas, não foi possível identificar fornecedores disponíveis na região, portanto, utilizou-se o valor baseado nos parâmetros adotados para o estudo técnico TCE-RJ.

Fonte: FGV IBRE.

3.5. Utensílios

Quadro 88: Custos com utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios por Comensal						Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Abridor de garrafa com sacarrolha em inox	R\$ 17,09	1	2	0	2	3	3	R\$ 17,09	R\$ 34,17	R\$ 0,00	R\$ 34,17	R\$ 51,26	R\$ 51,26
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	R\$ 41,68	3	3	3	3	6	8	R\$ 125,03	R\$ 125,03	R\$ 125,03	R\$ 125,03	R\$ 250,07	R\$ 333,42
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	R\$ 215,52	3	3	3	3	4	8	R\$ 646,56	R\$ 646,56	R\$ 646,56	R\$ 646,56	R\$ 862,08	R\$ 1.724,17
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel com tampa	R\$ 140,35	0	0	0	0	2	4	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 280,70	R\$ 561,41
Caçarola de alumínio capacidade 31,5 litros tipo hotel com tampa	R\$ 359,53	2	2	2	0	2	4	R\$ 719,06	R\$ 719,06	R\$ 719,06	R\$ 0,00	R\$ 719,06	R\$ 1.438,12
Caçarola de alumínio capacidade 50 litros tipo hotel com tampa	R\$ 554,97	2	3	3	0	3	0	R\$ 1.109,94	R\$ 1.664,91	R\$ 1.664,91	R\$ 0,00	R\$ 1.664,91	R\$ 0,00
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel com tampa	R\$ 88,50	2	2	2	0	3	5	R\$ 177,01	R\$ 177,01	R\$ 177,01	R\$ 0,00	R\$ 265,51	R\$ 442,51
Caixa fechada em polietileno para hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	R\$ 85,95	4	6	6	6	6	10	R\$ 343,82	R\$ 515,73	R\$ 515,73	R\$ 515,73	R\$ 515,73	R\$ 859,55
Caixa para pão em plástico sem tampa – 5 litros	R\$ 51,85	2	2	2	2	2	5	R\$ 103,70	R\$ 103,70	R\$ 103,70	R\$ 103,70	R\$ 103,70	R\$ 259,25
Caixa vazada em polietileno para hortifrutigranjeiros	R\$ 89,08	4	6	6	6	6	12	R\$ 356,31	R\$ 534,46	R\$ 534,46	R\$ 534,46	R\$ 534,46	R\$ 1.068,93
Caldeirão de alumínio capacidade 10 litros tipo hotel com tampa	R\$ 86,81	1	1	1	3	3	0	R\$ 86,81	R\$ 86,81	R\$ 86,81	R\$ 260,43	R\$ 260,43	R\$ 0,00

Quadro 88: Custos com utensílios

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios por Comensal						Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Caldeirão de alumínio capacidade 125 litros tipo hotel com tampa	R\$ 1.007,44	0	0	0	0	1	3	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 1.007,44	R\$ 3.022,33
Caldeirão de alumínio capacidade 27 litros tipo hotel com tampa	R\$ 225,84	3	3	3	3	3	5	R\$ 677,51	R\$ 677,51	R\$ 677,51	R\$ 677,51	R\$ 677,51	R\$ 1.129,19
Caldeirão de alumínio capacidade 68 litros tipo hotel com tampa	R\$ 509,13	0	0		2	3	0	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 1.018,26	R\$ 1.527,38	R\$ 0,00
Caldeirão de alumínio capacidade 94 litros tipo hotel com tampa	R\$ 478,58	1	1	1	0	2	5	R\$ 478,58	R\$ 478,58	R\$ 478,58	R\$ 0,00	R\$ 957,17	R\$ 2.392,92
Caneca de alumínio 2 litros	R\$ 77,06	2	2	2	2	2	4	R\$ 154,13	R\$ 154,13	R\$ 154,13	R\$ 154,13	R\$ 154,13	R\$ 308,26
chiara 12" em inox – afiador de faca tipo fuzil de aproximadamente 30 cm	R\$ 45,27	1	1	1	0	1	2	R\$ 45,27	R\$ 45,27	R\$ 45,27	R\$ 0,00	R\$ 45,27	R\$ 90,53
Colher de altileno 36 cm	R\$ 41,04	2	2	2	4	6	6	R\$ 82,08	R\$ 82,08	R\$ 82,08	R\$ 164,16	R\$ 246,24	R\$ 246,24
Colher de altileno 45 cm	R\$ 33,96	0	2	2	4	4	6	R\$ 0,00	R\$ 67,91	R\$ 67,91	R\$ 135,83	R\$ 135,83	R\$ 203,74
Colher de altileno 60 cm	R\$ 57,35	0	0	0	4	4	6	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 229,41	R\$ 229,41	R\$ 344,11
Colheres para arroz e guarnição	R\$ 20,47	1	2	2	2	2	4	R\$ 20,47	R\$ 40,94	R\$ 40,94	R\$ 40,94	R\$ 40,94	R\$ 81,88
Concha de alumínio diâm. 10 cm com cabo 33 cm	R\$ 17,60	4	4	4	4	4	6	R\$ 70,39	R\$ 70,39	R\$ 70,39	R\$ 70,39	R\$ 70,39	R\$ 105,58
Concha de alumínio diâm. 14 cm com cabo 49 cm	R\$ 40,47	0	0	0	1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 40,47	R\$ 40,47	R\$ 80,93
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	R\$ 29,27	4	4	4	6	6	6	R\$ 117,07	R\$ 117,07	R\$ 117,07	R\$ 175,61	R\$ 175,61	R\$ 175,61
Concha para feijão e guarnição em inox	R\$ 15,20	1	1	1	1	1	2	R\$ 15,20	R\$ 15,20	R\$ 15,20	R\$ 15,20	R\$ 15,20	R\$ 30,39
Cortador de legumes com 2 lâminas curvas de metal	R\$ 8,48	0	0	0	2	2	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 16,97	R\$ 16,97	R\$ 16,97

Quadro 88: Custos com utensílios

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios por Comensal						Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	R\$ 131,51	1	1	1	2	2	4	R\$ 131,51	R\$ 131,51	R\$ 131,51	R\$ 263,02	R\$ 263,02	R\$ 526,04
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	R\$ 152,38	0	0	0	1	1	4	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 152,38	R\$ 152,38	R\$ 609,54
Escumadeira alumínio diâm.10 cm e cabo 36 cm	R\$ 15,15	2	4	4	5	6	2	R\$ 30,29	R\$ 60,58	R\$ 60,58	R\$ 75,73	R\$ 90,87	R\$ 30,29
Escumadeira alumínio diâm.14 cm e cabo 36 cm	R\$ 27,68	1	1	1	2	2	5	R\$ 27,68	R\$ 27,68	R\$ 27,68	R\$ 55,36	R\$ 55,36	R\$ 138,41
Escumadeira alumínio diâm.8,5 cm e cabo 33 cm	R\$ 21,19	0	0	0	4	4	5	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 84,75	R\$ 84,75	R\$ 105,94
Faca para açougue inox lâmina 9	R\$ 34,09	0	0	0	3	3	3	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 102,27	R\$ 102,27	R\$ 102,27
Faca para cozinha inox lâmina 8	R\$ 30,65	2	3	3	3	3	5	R\$ 61,31	R\$ 91,96	R\$ 91,96	R\$ 91,96	R\$ 91,96	R\$ 153,27
Faca para pão inox serra	R\$ 66,06	1	1	1	1	1	1	R\$ 66,06	R\$ 66,06	R\$ 66,06	R\$ 66,06	R\$ 66,06	R\$ 66,06
Faca para vegetais inox lâmina 12	R\$ 13,00	2	2	2	3	3	5	R\$ 25,99	R\$ 25,99	R\$ 25,99	R\$ 38,99	R\$ 38,99	R\$ 64,99
Frigideira diâm. 22 cm	R\$ 56,74	1	1	1	2	2	2	R\$ 56,74	R\$ 56,74	R\$ 56,74	R\$ 113,48	R\$ 113,48	R\$ 113,48
Frigideira diâm. 34 cm	R\$ 86,14	2	2	2	2	2	0	R\$ 172,28	R\$ 172,28	R\$ 172,28	R\$ 172,28	R\$ 172,28	R\$ 0,00

Quadro 88: Custos com utensílios

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios por Comensal						Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Funil em plástico diâm. 10 cm	R\$ 3,89	0	0	0	2	2	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 7,79	R\$ 7,79	R\$ 7,79
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 34 cm	R\$ 25,62	0	0	0	2	2	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 51,25	R\$ 51,25	R\$ 51,25
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 56 cm	R\$ 16,35	0	0	0	2	2	3	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 32,71	R\$ 32,71	R\$ 49,06
Garfo para carne e guarnição em inox	R\$ 25,62	1	0	0	1	1	2	R\$ 25,62	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 25,62	R\$ 25,62	R\$ 51,25
Jarra plástica 2 litros	R\$ 11,91	3	3	3	4	4	5	R\$ 35,72	R\$ 35,72	R\$ 35,72	R\$ 47,63	R\$ 47,63	R\$ 59,53
Monobloco 10 litros em polietileno	R\$ 39,86	0	0	0	4	4	6	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 159,42	R\$ 159,42	R\$ 239,13
Monobloco 16 litros em polietileno	R\$ 47,72	0	0	0	6	6	8	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 286,35	R\$ 286,35	R\$ 381,80
Monobloco 34 litros em polietileno	R\$ 63,56	0	0	0	6	6	8	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 381,37	R\$ 381,37	R\$ 508,49
Monobloco 40 litros em polietileno	R\$ 104,02	0	0	0	2	0	0	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 208,03	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Pegador de pão de inox	R\$ 15,49	2	3	3	3	3	4	R\$ 30,99	R\$ 46,48	R\$ 46,48	R\$ 46,48	R\$ 46,48	R\$ 61,97
Pegador de salada de inox	R\$ 14,10	2	2	2	3	3	5	R\$ 28,19	R\$ 28,19	R\$ 28,19	R\$ 42,29	R\$ 42,29	R\$ 70,48
Placa de altileno 50 x 30 cm	R\$ 69,80	2	4	4	4	4	5	R\$ 139,59	R\$ 279,19	R\$ 279,19	R\$ 279,19	R\$ 279,19	R\$ 348,98
Ralador de queijo em inox manual	R\$ 34,56	2	2	2	0	3	3	R\$ 69,11	R\$ 69,11	R\$ 69,11	R\$ 0,00	R\$ 103,67	R\$ 103,67
Recipiente plástico com tampa para alimentos 10 litros	R\$ 31,45	3	5	5	5	5	8	R\$ 94,36	R\$ 157,27	R\$ 157,27	R\$ 157,27	R\$ 157,27	R\$ 251,63

Quadro 88: Custos com utensílios

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios por Comensal						Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Acima de 501
Recipiente plástico com tampa para alimentos 3 litros	R\$ 14,87	3	5	5	5	5	6	R\$ 44,60	R\$ 74,34	R\$ 74,34	R\$ 74,34	R\$ 74,34	R\$ 89,21
Recipiente térmico para líquidos 12 litros	R\$ 109,06	4	6	6	10	14	25	R\$ 436,25	R\$ 654,38	R\$ 654,38	R\$ 1.090,63	R\$ 1.526,88	R\$ 2.726,57
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	R\$ 48,01	1	1	1	1	1	2	R\$ 48,01	R\$ 48,01	R\$ 48,01	R\$ 48,01	R\$ 48,01	R\$ 96,02
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R\$ 63,27	2	2	2	2	2	4	R\$ 126,55	R\$ 126,55	R\$ 126,55	R\$ 126,55	R\$ 126,55	R\$ 253,09
Subtotal								R\$ 6.996,89	R\$ 8.508,57	R\$ 8.474,39	R\$ 9.240,14	R\$ 15.476,09	R\$ 22.227,49
Crédito PIS/COFINS								-R\$ 647,21	-R\$ 787,04	-R\$ 783,88	-R\$ 854,71	-R\$ 1.431,54	-R\$ 2.056,04
Custo total de aquisição (R\$)								R\$ 6.349,67	R\$ 7.721,52	R\$ 7.690,51	R\$ 8.385,43	R\$ 14.044,55	R\$ 20.171,45
Número médio de comensais								60	120	180	260	450	650
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais								R\$ 0,14	R\$ 0,09	R\$ 0,06	R\$ 0,04	R\$ 0,04	R\$ 0,04
Custo unitário diário nas dependências da contratada por comensal								R\$ 0,145	R\$ 0,088	R\$ 0,058	R\$ 0,044	R\$ 0,043	R\$ 0,042

Fonte: FGV IBRE.

3.6. Mão de Obra

Os quadros a seguir compreendem os postos de trabalho referentes à operacionalização do serviço.

3.6.1. Posto de Trabalho Mensalista, Escala de 44 Horas – 2ª a Sábado – Turno Diurno

Quadro 89: Custos do posto de mão de obra por categoria – Turno diurno

Categoria	Un	Salário (R\$)	Insalubridade/Periculosidade %	Insalubridade/Periculosidade R\$	Encargos Sociais %	Encargos Sociais R\$	Encargos Complementares								Encargos Adicionais								Encargos Totais		Valor Total		
							EPI		Ferramenta		Transporte		Exam. Ocupacional		Auxílio-alimentação		Cesta Básica		Assist. Médica		Auxílio-funeral		Seguro de Vida		%	R\$	R\$
							%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%
Açougueiro	mês	1.289,15	17,07%	220,06	96,96%	1.463,33	7,00%	90,23	0,00%	0,00	9,64%	124,26	0,23%	2,94	33,82%	436,04	0,00%	0,00	24,98%	322,02	0,00%	0,00	0,22%	2,90	206,48%	2.661,78	3.950,93
Aj.Cozinha/ Aj.de motorista	mês	1.129,71	19,47%	219,96	97,33%	1.313,63	5,98%	67,60	0,00%	0,00	11,85%	133,83	0,26%	2,89	38,60%	436,04	0,00%	0,00	28,50%	322,02	0,00%	0,00	0,26%	2,90	221,19%	2.498,87	3.628,58
Aux.Estoque (Estoquista)	mês	1.239,09	30,00%	371,73	85,71%	1.380,63	6,33%	78,47	0,00%	0,00	10,27%	127,26	0,26%	3,16	35,19%	436,04	0,00%	0,00	25,99%	322,02	0,00%	0,00	0,23%	2,90	219,69%	2.722,21	3.961,29
Aux.Serviços Gerais	mês	1.538,29	30,00%	461,49	85,59%	1.711,61	4,39%	67,60	0,00%	0,00	7,11%	109,31	0,19%	2,95	28,35%	436,04	0,00%	0,00	20,93%	322,02	0,00%	0,00	0,19%	2,90	202,43%	3.113,92	4.652,21
Copeiro	mês	1.323,47	16,62%	219,96	97,32%	1.502,07	6,20%	81,99	0,00%	0,00	9,23%	122,20	0,20%	2,67	32,95%	436,04	0,00%	0,00	24,33%	322,02	0,00%	0,00	0,22%	2,90	203,24%	2.689,85	4.013,32
Cozinheiro	mês	2.510,43	8,76%	219,91	97,33%	2.657,44	3,60%	90,28	0,00%	0,00	2,03%	50,98	0,12%	2,89	17,37%	436,04	0,00%	0,00	12,83%	322,02	0,00%	0,00	0,12%	2,90	150,67%	3.782,47	6.292,90
Manut. Elétrica	mês	2.619,46	30,00%	785,84	85,59%	2.914,59	2,78%	72,86	0,00%	0,00	1,70%	44,44	0,10%	2,61	16,65%	436,04	0,00%	0,00	12,29%	322,02	0,00%	0,00	0,11%	2,90	174,89%	4.581,30	7.200,76
Manut. Mecânica	mês	2.929,10	30,00%	878,73	85,71%	3.263,69	2,49%	72,86	0,00%	0,00	0,88%	25,86	0,09%	2,78	14,89%	436,04	0,00%	0,00	10,99%	322,02	0,00%	0,00	0,10%	2,90	170,87%	5.004,88	7.933,98
Meio Oficial Cozinha	mês	1.323,47	16,62%	219,96	97,33%	1.502,22	6,82%	90,28	0,00%	0,00	9,23%	122,20	0,22%	2,89	32,95%	436,04	0,00%	0,00	24,33%	322,02	0,00%	0,00	0,22%	2,90	203,90%	2.698,51	4.021,98
Motorista	mês	2.521,94	30,00%	756,58	85,72%	2.810,35	3,77%	95,15	0,00%	0,00	1,99%	50,29	0,11%	2,78	17,29%	436,04	0,00%	0,00	12,77%	322,02	0,00%	0,00	0,11%	2,90	177,49%	4.476,12	6.998,06
Nutricionista	mês	2.672,22	8,23%	219,92	97,40%	2.816,95	2,07%	55,39	0,00%	0,00	1,54%	41,28	0,12%	3,22	11,18%	298,68	0,00%	0,00	12,05%	322,02	0,00%	0,00	0,13%	3,50	140,74%	3.760,96	6.433,18
Nutricionista Resp. Téc.	mês	3.994,78	5,51%	220,11	97,40%	4.105,30	1,39%	55,39	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,08%	3,22	7,48%	298,68	0,00%	0,00	8,06%	322,02	0,00%	0,00	0,09%	3,50	125,37%	5.008,22	9.003,00
Pedreiro	mês	2.847,73	30,00%	854,32	85,50%	3.165,25	2,87%	81,78	0,00%	0,00	1,08%	30,75	0,10%	2,93	15,31%	436,04	0,00%	0,00	11,31%	322,02	0,00%	0,00	0,10%	2,90	171,93%	4.895,99	7.743,72
Téc. Nutrição	mês	1.465,14	15,02%	220,06	97,43%	1.641,89	3,78%	55,39	0,00%	0,00	7,76%	113,70	0,18%	2,67	20,39%	298,68	0,00%	0,00	21,98%	322,02	0,00%	0,00	0,24%	3,50	181,41%	2.657,92	4.123,06

Fonte: FGV IBRE.

3.6.2. Posto de Trabalho Mensalista, Escala de 44 Horas – 2ª a Sábado – Turno Noturno

Quadro 90: Custos do posto de mão de obra por categoria – Turno noturno

Categoria	Un	Salário (R\$)	Insalubridade/Periculosidade %	Insalubridade/Periculosidade R\$	Encargos Sociais %	Encargos Sociais R\$	Adicional Noturno %	Adicional Noturno R\$	EPI		Ferramenta		Transporte		Exam. Ocupacional		Auxílio-Alimentação		Cesta Básica		Assist. Médica		Auxílio-Funeral		Seguro de Vida		Encargos Totais		Valor Total
									%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%
Açougueiro	mês	1.289,15	17,07%	220,06	20,00%	301,84	96,96%	1.965,11	7,00%	90,23	0,00%	0,00	9,64%	124,26	0,23%	2,94	33,82%	436,04	0,00%	0,00	24,98%	322,02	0,00%	0,00	0,22%	2,90	285,54%	3.681,06	4.970,22
Aj.Cozinha/Aj.de motorista	mês	1.129,71	19,47%	219,96	20,00%	269,93	97,33%	1.764,08	5,98%	67,60	0,00%	0,00	11,85%	133,83	0,26%	2,89	38,60%	436,04	0,00%	0,00	28,50%	322,02	0,00%	0,00	0,26%	2,90	302,03%	3.412,11	4.541,83
Aux.Estoque (Estoquista)	mês	1.239,09	30,00%	371,73	20,00%	322,16	85,71%	1.854,04	6,33%	78,47	0,00%	0,00	10,27%	127,26	0,26%	3,16	35,19%	436,04	0,00%	0,00	25,99%	322,02	0,00%	0,00	0,23%	2,90	302,48%	3.747,97	4.987,06
Aux. Serviços Gerais	mês	1.538,29	30,00%	461,49	20,00%	399,96	85,59%	2.298,52	4,39%	67,60	0,00%	0,00	7,11%	109,31	0,19%	2,95	28,35%	436,04	0,00%	0,00	20,93%	322,02	0,00%	0,00	0,19%	2,90	285,16%	4.386,55	5.924,84
Copeiro	mês	1.323,47	16,62%	219,96	20,00%	308,69	97,32%	2.017,13	6,20%	81,99	0,00%	0,00	9,23%	122,20	0,20%	2,67	32,95%	436,04	0,00%	0,00	24,33%	322,02	0,00%	0,00	0,22%	2,90	282,15%	3.734,15	5.057,62
Cozinheiro	mês	2.510,43	8,76%	219,91	20,00%	546,07	97,33%	3.568,68	3,60%	90,28	0,00%	0,00	2,03%	50,98	0,12%	2,89	17,37%	436,04	0,00%	0,00	12,83%	322,02	0,00%	0,00	0,12%	2,90	224,26%	5.629,94	8.140,37
Manut. Elétrica	mês	2.619,46	30,00%	785,84	20,00%	681,06	85,59%	3.914,01	2,78%	72,86	0,00%	0,00	1,70%	44,44	0,10%	2,61	16,65%	436,04	0,00%	0,00	12,29%	322,02	0,00%	0,00	0,11%	2,90	257,63%	6.748,39	9.367,85
Manut. Mecânica	mês	2.929,10	30,00%	878,73	20,00%	761,57	85,71%	4.382,81	2,49%	72,86	0,00%	0,00	0,88%	25,86	0,09%	2,78	14,89%	436,04	0,00%	0,00	10,99%	322,02	0,00%	0,00	0,10%	2,90	253,65%	7.429,71	10.358,81
Meio Oficial Cozinha	mês	1.323,47	16,62%	219,96	20,00%	308,69	97,33%	2.017,33	6,82%	90,28	0,00%	0,00	9,23%	122,20	0,22%	2,89	32,95%	436,04	0,00%	0,00	24,33%	322,02	0,00%	0,00	0,22%	2,90	282,81%	3.742,87	5.066,34
Motorista	mês	2.521,94	30,00%	756,58	20,00%	655,70	85,72%	3.774,02	3,77%	95,15	0,00%	0,00	1,99%	50,29	0,11%	2,78	17,29%	436,04	0,00%	0,00	12,77%	322,02	0,00%	0,00	0,11%	2,90	260,28%	6.563,99	9.085,93
Nutricionista	mês	2.672,22	8,23%	219,92	20,00%	578,43	97,40%	3.782,88	2,07%	55,39	0,00%	0,00	1,54%	41,28	0,12%	3,22	11,18%	298,68	0,00%	0,00	12,05%	322,02	0,00%	0,00	0,13%	3,50	214,00%	5.718,61	8.390,83
Nutricionista Resp. Téc.	mês	3.994,78	5,51%	220,11	20,00%	842,98	97,40%	5.513,01	1,39%	55,39	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,08%	3,22	7,48%	298,68	0,00%	0,00	8,06%	322,02	0,00%	0,00	0,09%	3,50	196,79%	7.861,21	11.855,99
Pedreiro	mês	2.847,73	30,00%	854,32	20,00%	740,41	85,50%	4.250,62	2,87%	81,78	0,00%	0,00	1,08%	30,75	0,10%	2,93	15,31%	436,04	0,00%	0,00	11,31%	322,02	0,00%	0,00	0,10%	2,90	254,62%	7.250,78	10.098,51
Téc. Nutrição	mês	1.465,14	15,02%	220,06	20,00%	337,04	97,43%	2.204,90	3,78%	55,39	0,00%	0,00	7,76%	113,70	0,18%	2,67	20,39%	298,68	0,00%	0,00	21,98%	322,02	0,00%	0,00	0,24%	3,50	259,28%	3.798,78	5.263,92

Fonte: FGV IBRE.



APÊNDICE I



APÊNDICE I

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios, de que trata o art. 1º do Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e a Resolução SAMSP nº16, de 1998¹³, e suas alterações.

A gramatura do alimento limpo in natura refere-se ao peso do alimento antes da cocção e após o pré-preparo. Esta informação visa orientar a padronização do per capita a ser considerado antes da realização do seu cozimento

Quadro 91: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3705-2 3706-0 3707-9 3708-7 16066-0	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3685-4 3686-2	Abacaxi de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3720-6 15272-2 15274-9	Abóbora madura de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	Abobrinha brasileira de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g
3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		kg	-	preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3701-0	Alface lisa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	Arroz polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/88	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g
3697-8	Banana-nanica de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
3737-0	Batata comum lisa de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	3 x semana	183 g	2.388 g

¹³ Para maior compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998.

Quadro 91: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto in Natura (3)
3688-9	Batata-doce amarela de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	130 g	1 x semana	160 g	696 g
3691-9	Berinjela de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	114 g	496 g
3736-2	Beterraba de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x semana	135 g	587 g
3725-7	Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	229 g	996 g
01-09	Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
3559-9	Caldo de carne, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10,3 g
3560-2	Caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10,3 g
6358-4	Canela em pó, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
6359-2	Canela em rama, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
3687-0	Caqui de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	Cará de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira bovina, acém, pescoço e cupim em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3823-7 3825-3	Carne dianteira bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovina, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha, cheiro-verde, conforme NTA 13	kg	-	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	Chuchu de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g

Quadro 91: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto in Natura (3)
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	-	preparo	-	10 g
3693-5	Couve-flor de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo-da-índia, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca bovina, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
3703-6	Escarola de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	kg	-	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	kg	-	preparo	-	124 g
3993-4	Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	-	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	Farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	kg	-	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	Feijão preto tipos 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conforme NTA 80	kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g
3863-6	Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g

Quadro 91: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto in Natura (3)
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3992-6	Fubá de milho, conforme NTA 34	kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	Laranja-pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
5929-3	Leite de vaca in natura tipo c, conforme Portaria MA 1255/62*	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3716-8	Limão-taiti de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	Preparo	-	08 unidades
3809-1	Linguíça frescal tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 x semana	180 g	783 g
6446-7	Louro seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	4 g
3698-6	Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 x semana	158 g	687 g
3748-6 10056-0	Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3566-1	Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	Massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 x semana	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	Massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	Preparo	-	312 g
3950-0	Mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	Preparo	-	108 g
3721-4	Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g

Quadro 91: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme resolução MA 5/91	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidades	09 unidades
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5/91	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescado branco, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta-do-reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g
6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g
3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro-verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml

Quadro 91: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(conclusão)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto in Natura (3)
3709-5	Tangerina-cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcot de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate para salada de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 x semana	106 g	1.383 g
3843-1	Toucinho defumado (bacon), conforme NTA 4	kg	-	Preparo	-	60 g
3689-7	Uva Niágara de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 x semana	242 g	1.053 g
3699-4	Vagem de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	110 g	478 g
3555-6	Vinagre de vinho, conforme NTA 72	l	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	Xarope de groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml

* O Decreto nº 66.183/70 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população. Portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.
Fonte: FGV IBRE.

Quadro 92: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto in Natura (3)
4998-0 4999-9	Farinha de trigo comum ou especial, conforme NTA 35	kg	-	Panificação	-	3.120 g
3967-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	312 g
6325-8	Melhorador tripla ação, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	16 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	-	Panificação	-	125 g

Fonte: FGV IBRE.

Quadro 93: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(continua)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3578-5	Adoçante em sachê, conforme NTA 83	Unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido, conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	Amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 x semana	15,3 g	133 g
3991-8	Amido de milho conforme NTA 37	kg	10 g	2 x semana	10,2 g	89 g
5001-6	Aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 x semana	23 g	100 g
3695-1	Banana maçã de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3696-0	Banana-prata de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	Bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3968-3 24-829-0	Bolacha doce tipo maisena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g
3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
010446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	Geleia de frutas dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
3723-0	Laranja-lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1255/62	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1255/62*	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3743-5 3744-3 3745-1	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 x semana	01 unidade	13 unidades
3680-3 15307-9	Mamão de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 x semana	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g	2 x dia	5,1 g	310 g
			-	Preparo	-	154 g
9819-1 9820-5 9821-3 9822-1	Mistura em pó para gelatina dietética (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g

Quadro 93: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(conclusão)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3978-0	Pão tipo redondo sem sal, conforme NTA 47	kg	50 g	2 x dia	51 g	3.103 g
3683-8 3684-6	Pera nacional e estrangeira de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	2 x semana	01 unidade	09 unidades
3621-8 3625-0 3627-7 3628-5	Pó para preparo de pudim dietético, (diversos sabores), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3755-9	Queijo tipo ricota, conforme NTA 11	kg	50 g	1 x semana	53 g	230 g
3751-6	Queijo tipo minas frescal, sem sal, conforme NTA 11	kg	50 g	3 x semana	53 g	692 g
3569-6	Sal hipossódico em sachê, conforme NTA 83	Unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1 g
3561-0	Sal refinado em sachê, conforme NTA 83	Unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1 g

Fonte: FGV IBRE.

Quadro 94: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Eventos

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Consumo per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
14745-1	Amendoim sem casca, conforme NTA 33	kg	60 g	Festa Junina	66 g	-
3962-4	Frutas cristalizadas, conforme NTA 18	kg	50 g	Natal e Ano-Novo	50 g	100 g
3980-2	Milho de pipoca, conforme NTA 33	kg	50 g	Festa Junina	52 g	-
3979-9	Panetone, conforme NTA 47	kg	200 g	Natal e Ano-Novo	210 g	420 g
3965-9	Pinhão	kg	200 g	Festa Junina	296 g	-
3552-1 3553-0 3554-8	Refrigerante, conforme NTA 61	l	250 ml	Natal e Ano-Novo	250 ml	500 ml
3964-0	Uva-passa, conforme NTA 19	kg	50 g	Natal e Ano-Novo	50 g	100 g

(1) Per capita por refeição do alimento limpo in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso limpo do alimento após a aplicação do fator de correção, ou seja, após o pré-preparo.

(2) Per capita por refeição do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo;

(3) Per capita mensal do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto total por mês antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

Fonte: FGV IBRE.

Para a gramatura de cada refeição per capita constante neste estudo, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.



APÊNDICE II



APÊNDICE II

PROPOSTA DE OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Neste apêndice apresentam-se as propostas de obrigações e responsabilidades para a execução da Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Preparada Hospitalar.

A) OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Recomenda-se atender às obrigações e responsabilidades por parte da Contratada, responsabilizando-se integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da RDC nº 216/2004 e da RDC nº 52/2014 (ANVISA), pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições.

1. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND)

- Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
- Assegurar que as instalações físicas e as dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na RDC nº 216, de 15/2004, e na RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- 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.
- 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.
- Manter as dependências e os equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros).
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.
- 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.
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado.

- 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.
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante.
- 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 desse equipamento no término do contrato.
- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante.
- 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.
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causadas ao seu patrimônio.
- 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.
- Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme determina a RDC nº 216, de 15/2004, e a RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA), caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha.
- Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo seja utilizado para o 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.

2. EQUIPE DE TRABALHO

- Designar, por escrito, no ato do 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.
- 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 Federal nº 8.666/93 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 600/18.
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas.

- Assegurar a observância e o atendimento aos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN nº 600/18 e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus Nutricionistas e Técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 7ª região (AC, AP, AM, PA, RO e RR).
- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais.
- Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde e maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação.
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante.
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitadas.
- Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador, conforme NR7 que compõe a Portaria nº 3.214 do Ministério do Trabalho, de 08 de junho de 1978, e suas alterações.
- Apresentar ao Contratante, quando exigidos, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação.
- 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.
- Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos para o desempenho das suas funções.
- 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.
- Proporcionar aos seus profissionais condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos para 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 serão realizados, apresentando cronograma ao Contratante.

- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 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.
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

3. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

3.1. Cardápios

- A Contratada 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.
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante.
- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.

3.2. Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

- 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.
- 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 RDC nº 216, de 15/2004, e na RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- 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 comprometendo-se a não utilizar alimento algum fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- 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.

- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela RDC nº 216, de 15/2004, e pela RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.
- 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;
- Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.
- Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.3. Preparo e Distribuição

- Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.
- 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 RDC nº 216, de 15/2004, e à RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.
- Manter em temperaturas recomendadas os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- 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.
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos.
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.
- 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.
- 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.
- Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pelo Contratante.
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

- Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas por no máximo 60 minutos, de acordo com a RDC nº 216, de 15/2004, e a RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitados.
- 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 RDC nº 216, de 15/2004, e da RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na RDC nº 216, de 15/2004, e na RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- 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 a RDC nº 216, de 15/2004, e a RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- 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.
- 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 a Contratada 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, a Contratada deverá encaminhar as amostras imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.
- 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 a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.
- 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 a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.
- Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados.
- 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 a RDC nº 216, de

15/2004, a RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA) e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante.

- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das dietas, das formulações e enterais.
- Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas e Manual de Dietas) ao SND do Contratante, dentro de no máximo 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente à revisão e à atualização anual dos mesmos.
- Manter os manuais técnicos (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual de Procedimentos) à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.

4. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

- Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.
- Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas.
- Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.
- Utilizar, para o transporte de alimentação, os veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme a RDC nº 216, de 15/2004, e a RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA), bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.
- Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da RDC nº 216, de 15/2004, e a RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA).
- Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:
 - Manter a regulagem dos veículos automotores, preservando suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e para a redução de emissões de gases do efeito estufa;
 - Implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
 - Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores aos padrões aceitáveis nos termos das legislações vigentes e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;
 - Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

- Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera;
- Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos, especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos; e
- Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

4.1. Higienização

- Atender ao que dispõe a RDC nº 216, de 15/2004, e a RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA), no que diz respeito aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos.
- Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos.
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim.
- Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 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.
- Proceder à higienização dos refeitórios (mesas e bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante.
- Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas e lactário), acondicionando-os em sacos plásticos de cor apropriada e encaminhando-os 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.
- 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.

- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da RDC nº 216, de 15/2004, e da RDC nº 52, de 29/2014 (ANVISA), controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.
- 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.
- 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.
- 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.
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais.
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

5. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal 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.
- Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e nº 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

6. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

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

7. RESPONSABILIDADE CIVIL

- A Contratada reconhece que é a única e exclusiva 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 da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- 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.

B) OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Contratante se responsabiliza por:

- Indicar formalmente o gestor e/ou o fiscal para o acompanhamento da execução contratual.
- Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição.
- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.
- Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- Entregar à Contratada, 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 dos mesmos.
- Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade.
- Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

1. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado, cabendo, entre outros:

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

- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
- Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas.
- Fiscalizar a qualidade in natura dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também processos de preparações, que a juízo da fiscalização, poderão ser interrompidos, refeitos ou não aceitos, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.
- A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:
 - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.



 **FGV IBRE**

