



1º ADENDO DE RETIFICAÇÃO **CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA COM URGÊNCIA Nº 001/2022**

O CENTRO DE PESQUISAS E GESTÃO - CEPEGE, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que haverá alteração no EDITAL CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA COM URGÊNCIA Nº 001/2022, cujo objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS, PARA A UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA 24H/EUSÉBIO/CE.

ALTERAÇÕES:

1) Alteração nas exigências referente a qualificação técnica:

Onde se ler: “II - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, CONFORME O CASO:

a) *Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, emitido em papel timbrado do órgão emissor constando o período do fornecimento dos itens, de modo a comprovar que a licitante já forneceu os bens do objeto deste edital ou outro semelhante, bem como prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência. Os atestados deverão estar necessariamente em nome da licitante.*

b) *Prova de inscrição, ou registro, da LICITANTE junto ao Conselho Regional de Nutrição - CRN, da localidade da sede da PROPONENTE.*

c) *Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal, 01 (um) profissional de nível superior graduado em nutrição, devidamente registrado junto ao Conselho de Classe a qual pertence.”*

Leia-se: “II - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, CONFORME O CASO:

a) *Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, emitido em papel timbrado do órgão emissor constando o período do fornecimento dos itens, de modo a comprovar que a licitante já forneceu os bens do objeto deste edital ou outro semelhante, bem como prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência. Os atestados deverão estar necessariamente em nome da licitante.*

b) *Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal, 01 (um) profissional de nível superior graduado em nutrição, devidamente registrado junto ao Conselho de Classe a qual pertence.”*

2) Alteração categorias de dietas (descrição/características) para referenciar a elaboração da proposta de preço:

Onde se ler: 17.3 - CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

17.3.1 - Alimentação de funcionários:



- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES		Desjejum		Merenda
Valor energético aproximado (kcal)		490 Kcal		490 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	50	50
	- LEITE (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ml	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU BOLO SIMPLES	G	80	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	1(10G)

OBS: (*) O ITEM LEITE DE VACA DEVERÁ SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK OU EM PÓ.

GRANDES REFEIÇÕES		Almoço		Jantar
Valor energético aproximado (kcal)		1.200 Kcal		1.200 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>	G	80	80
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS LEGUMINOSAS, EM SALADAS OU SOPAS	ML	250	250
II	- CEREAL (ARROZ PARBOILIZADO, BRANCO OU INTEGRAL)	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS (FEIJÃO PRETO OU CARIOQUINHA)	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA,	G	120	120
	- OU LÍNGUIÇA	G	120	120
	-	G	120/170	120/170
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	150	150
	- OU STROGONOFF	G		
	-	UND	250	250
		2	2	
	OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE			



	BATATA/AIPIM, “ESCONDIDINHO” - OVOS			
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	G	150/20	150/200
	- OU MASSA	G	100	100
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA		100	100
VI	SOBREMESAS:	G	150	150
	- FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	250	250
	- OU MELANCIA/MELÃO	G	70/70	70/70
	- OU DOCES (PASTA/CREMOSO/ INDIVIDUAL DE QUALIDADE)	G	100/100/10	100/100/1
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	0	00
VI I	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200

OBS: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

17.4 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES					
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMAN AL	QUINZEN AL
1	AVES	FILE DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECORA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	04	-----
2	PEIXES	FILE DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO.	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE.	02	-----
3	FÍGADO		BIFE, ISCAS	----	01
4	DOBRADINH A	FRESCA	ENSOPADA	----	01
5	SUÍNOS LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, ETC	ASSADO / FRITO ENSOPADA ENSOPADO, FRITO ENSOPADO, FRITO	01	-----



6	CARNE SECA		ENSOPADO	----	01
7	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARMEGIANA LASANHA COM RECHEIO DE CARNE	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIÇÃO	
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1 - SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.
2 - SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA
3 – ARROZ	ARROZ BRANCO, PARBOILIZADO OU INTEGRAL
4 - FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC
5 - GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA. MASSA: TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, PENNE, PARAFUSO
6 - MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.
7 - OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.
8 - SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, INDIVIDUAIS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS.
9 - REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO A CRITÉRIO DA CONTRATANTE (DEPENDENDO DA FRUTA).
10 - CONDIMENTOS E OUTROS	NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS: - SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE - ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE - CEBOLA - TOMATE

5G
 Q.S(**)
 Q.S
 Q.S
 Q.S
 Q.S
 Q.S



	- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO. - PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO. - ERVAS SECAS OU FRESCAS.	Q.S Q.S
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

OBS 1: (*) VEGETAIS E FRUTAS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: PODERÃO SER INCLUÍDAS OUTRAS PREPARAÇÕES A CARGO DA CONTRATANTE.

17.5 - DIETAS BÁSICAS

17.5.1- PACIENTES

OBS: TODAS AS DIETAS ABAIXO RELACIONADAS QUE SE REFEREM AO ITEM LEITE DE VACA DEVERÃO SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK OU EM PÓ.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	MERENDA	
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			600	400	
Nº de Ordem	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UN D	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	50	
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200	
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200	
II	-LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/LEITE	ML	150	150	
	- OU LEITE(C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	200	
	- OU ACHOCOLATADO	UN	200	200	
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	D	1 (200ML)	1(200ML)	
III	- PÃO	G	50	50	
	- OU BISCOITO	G	45	45	
	- OU TORRADA	G	40	40	
	- OU FARINHA	G	20/30	20/30	



	(PARA MINGAU) + BISCOITO - OU BOLO	G	-	80	
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL) - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UN D UN D	1 (10G) 1(15G)	1(10G) 1(15G)	
V	- QUEIJOS (COM OU SEM SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO.	G	40	40	
VI	- FRUTAS (**)	UN D	1 EQ (***)	-	
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UN D	1	1	

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 6: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			950/1025	850/1000
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
II	- CEREAL	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150



IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO	G	120	120
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
	- MASSA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/10	100/100/100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	MI	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	Und	1	1

OBS 1: (*) VEGETAIS: FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

17.5.2 - PACIENTES INFANTIS:

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, ser utilizadas as fórmulas não lácteas,

B) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

17.6.- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

17.6.1- DIETA HIPOGLICÍDICA



PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (**)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	MERENDA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	360
Nº DE ORD EM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UN D	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ml	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ml	200	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ml	200	200
II	- LEITE (SEM AÇÚCAR) PURO	ml	200	200
	- OU LEITE (SEM AÇÚCAR)	ml	150	150
	P/CAFÉ OU LEITE DE SOJA	ml	200	200
	- OU IOGURTE DIETETICO	UN D	1(200ml)	1(200ml)
III	- PÃO (COM OU SEM SAL)	G	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	40
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	45/70
	- OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	20/25	20/25
	+ BISCOITO C/ OU S/SAL			
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UN D	1(10g)	1(10g)
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL):	G	40	40
VI	- FRUTA (***)	UN D	1 EQ(****)	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UN D	1	1

OBS 1: (*) O VALOR CALÓRICO DA DIETA PODERÁ SER ALTERADO (O ACRÉSCIMO OU REDUÇÃO DE ALIMENTOS BEM COMO ADIÇÃO DE EDULCORANTES NÃO IMPLICARÃO, NESTE CASO, EM ALTERAÇÃO DE PREÇO). PERCENTUAL GLICÍDICO EM TORNO DE 49%.

OBS 2: FORNECER ADOÇANTE EM SACHÊ AO PACIENTE.

OBS 3: (**) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.



OBS 4: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA. SEM ÔNUS.

OBS 7:(***)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 8: (****) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 9: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
II	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
III	ARROZ:			
	- OU MASSAS	G	-	-
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídio) (*)	G	200	200
		G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	VEGETAIS B (10% de glicídio) (*) LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES OU SOPAS	G	150	150
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	1	1



--	--	--	--	--

OBS 1: (*OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

17.7. - DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM		MERENDA	
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			285		285	
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UN D	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇUCAR OU ADOÇANTE.	MI	150		150	
II	- PÃO - OU BISCOITO OU TORRADA	G G	50		50	
			45/40		45/40	
III	- FRUTA (**)	UN D	1EQ(***)		-	
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR/ADOÇANTE - OU CAFÉ	MI MI	200		200	
			50		50	



V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL) DE SOJA (TOFU) - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL:	G UN D	30 1(15G)	30 1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UN D	1	1

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 3:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 4: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 5: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I e II PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (EM SALADAS) (*)	G	80	80
II	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C(*)	G	150	150



V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS EM GERAL (**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE LACTOSE	UND G	1EQ(***) 100	1EQ(***) 100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1: (*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

17.8. - DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	MERENDA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	360
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UN D	QUANTIDADE PREPARADA	
I	CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200



II	LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) - OU LEITE PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) - OU IOGURTE COMUM - OU ACHOCOLATADO	MI MI UN D MI	200 150 1(200ml) 200	200 150 1(200ml) 200
III	- PÃO (SEM SAL) - OU BISCOITO (SEM SAL) - OU TORRADA (SEM SAL) - OU FARINHA (PARA MINGAU)+BISCOITO - BOLO	G G G G G	50 40 40 20/40 -	50 40 40 20/40 80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UN D UN D	1(10G) 1(15G)	1(10G) 1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL)	G	40	40
VI	- FRUTAS (**)	UN D	1EQ(***)	-
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UN D	1	1

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ONUS.

OBS 5:(**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 6: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.



OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
II	- MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO)	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILÉ OU POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A,B E/OU C (*).	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- OU DOCES (PASTA / COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1: O SAL ADICIONAL NECESSÁRIO DEVERÁ SER FORNECIDO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO 1 g CADA.

OBS 2: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 3:(**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 4: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:



AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

17.9. - DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	MERENDA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	360
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200
II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200
	DESNATADO OU SOJA.	ML	150	150
	- OU LEITE PARA CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	UND	1(200ML)	1(200ML)
III	- OU IOGURTE DESNATADO			
	- PÃO	G	50	50
	- OU BISCOITO	G	40	40
	- OU TORRADA	G	45	45
IV	- OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	20/40	20/40
	+ BISCOITO			
V	- GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	1(15G)
VI	- QUEIJOS (SEM GORDURA)	G	40	40
VII	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1



OBS 1:(*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ONUS.

OBS 5:(**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 6: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			890/965	790/840
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADEPREPARADA	
II	-MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ OU POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*).	G	100/150	100/150
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- FRUTAS (**)	G	80	80
	- OU DOCES (PASTA / COMPOTA)	G	100	100
	- OU GELATINA			



VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

17.10. - DIETA LÍQUIDA

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- A) Pequenas Refeições
- B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	MERENDA	
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	300	300	
- CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE (200 ml); - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200 ml); - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200 ml); - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM - GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200 ml); - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200 ml); - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100 ml) - + AGUA MINERAL (200 ML)			

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 2: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.



OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA - 50g, BANANA - 100g, LARANJA - 80g, MAÇÃ - 70g, MAMÃO - 80g, PÊRA - 80g, MELANCIA - 80g, ABACAXI - 80g, MELÃO - 80g.

OBS 4:(*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

B) GRANDES REFEIÇÕES	ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	350	350
I) PORÇÃO 300 ml - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO;		
II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) - OU GELATINA (80G) - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (80G);		
III) PORÇÃO 200 ml - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		
IV) - AGUA MINERAL (200 ml)		

17.11. - DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

OBS1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200 ml

17.12. - DIETAS DE ACRÉSCIMO - PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições



OBS1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200 ml

17.13 – DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

17.13.1 - A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pela Coordenação Administrativa da UNIDADE, com assinatura e carimbo próprios.

a) O **CONTRATANTE** deverá comunicar imediatamente ao **CONTRATADO** o recebimento de eventuais notificações de autuação decorrentes de sua atividade. A **CONTRATADA** será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do **CONTRATANTE**.

b) O **CONTRATANTE** deverá liberar o valor retido pelo Estado, caso a **CONTRATADA** comprove posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.

17.14. - Apresentar, sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**, os documentos abaixo relacionados:

- Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;
- GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);
- Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;
- Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet; Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

17.15. - A Gerência de Contratos é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

17.15.1. - O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido:

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE REFEIÇÃO OU DIETA
SERVIDORES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESJEJUM / ALMOÇO / MERENDA/ JANTAR/



PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))	a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU DE GRANDE REFEIÇÃO b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES FÓRMULAS LÁCTEAS POR ALIMENTO “ <i>IN NATURA</i> ”, PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	- DIETAS BÁSICAS: NORMAL, BRANDA, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA (***) - DIETAS DE RESTRIÇÃO - DIETAS PARA LACTENTES - ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS - OUTRAS DIETAS - ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)
-------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OBS 1: (*) Para as acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ ou amamentando deverá ser fornecida a merenda.

OBS 2: (**) As grandes refeições fornecidas para pacientes infantis com idade até 12 anos terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas básicas.

OBS 3: (***) As dietas líquidas fornecidas para pacientes terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas.

Leia-se:

COMBO - Refeições transportadas - Self Service: Arroz, Feijão, Macarrão, Farofa, 2 Opções de proteína, 2 Opções de salada, Suco 200ml da polpa e Sobremesa docinhos ou frutas (Sobremesa elaborada 1 x por semana)

Arroz 220 Gramas	Proteína 2- Peso pronto entre 75-125 Gramas
Feijão 180 Gramas	Salada Crua 20 Gramas
Macarrão 70 Gramas	Salada Cozida 40 Gramas
Farofa 35 Gramas	Sobremesa 35 Gramas (Porção de fruta ou Doce)
Proteína 1- Peso pronto entre 75-125 gramas	Suco de polpa 200 ML

SUGESTÃO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
- Arroz com cenoura - Feijão carioca temperado - Macarrão espaguete - Cozidão com Legumes -Filé de peito acebolado - Panqueca de Carne de Sol - Pirão ou farofa de	- Arroz branco - Feijão preto temperado - Macarrão parafuso temperado - Bisteca suína acebolada -Isca chinesa (Bovina) - Frango a Parmegiana	- Arroz à grega - Feijão corda com abóbora - Macarrão espaguete com linguíça - Lagarto recheado com bacon - Frango americano	-Baião - Macarrão espaguete com cenoura - Carne de sol com queijo e banana - Linguíça toscana acebolada - Galinhada - Farofa	- Arroz com ervilhas - Feijão corda com quiabo e maxixe - Macarrão espaguete com salsinha - Feijoada - Frango Carioca - Bife acebolado



CENTRO DE PESQUISA E GESTÃO
Rua Professor Costa Mendes, 1609 - Apt. Terreo, Rodolfo Teófilo
Fortaleza-Ceará, CEP: 60.430-140 - Tel-(85) 3021-5822
CNPJ 05.312.376/0001-55 – email: cpdhrce@ig.com.br

Utilidade Pública Federal - Processo 44006.000413/97-33 de 24 de abril de 1998
Utilidade Pública Estadual - Lei 10.010 de 14 de maio de 1976
Utilidade Pública Municipal - Lei 4808 de 07 de dezembro de 1976
CEBAS - Portaria - I317, publicada em 27/08/2018

cuscuZ -Suco de abacaxi - Sobremesa melão	- Farofa tradicional com bacon - Suco de caju - Sobremesa paçoquinha	- Peixe Portugues tradicional - Farofa temperada - Suco de goiaba - Sobremesa abacaxi	tradicional - Suco de acerola - Sobremesa doce de leite em barra	- Farofa tradicional -Suco de maracujá - Sobremesa laranja
----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

- Pedido de no mínimo 60 Refeições por dia
- Horário de entrega será determinado pela administração da upa

Eusébio-CE, em 26 de agosto de 2022.

CENTRO DE PESQUISA E GESTÃO – CEPEGE